

esec

ESCOLA SUPERIOR DE EDUCAÇÃO



INSTITUTO POLITÉCNICO
DE COIMBRA

Sandra Mara Hilarino de Oliveira

A GASTRONOMIA NA REGIÃO METROPOLITANA DE VITÓRIA/ES: uma contribuição para o desenvolvimento do turismo local

Dissertação de Mestrado em Turismo de Interior – Educação para a
Sustentabilidade, apresentada ao Departamento de Comunicação e Ciências
Empresariais da Escola Superior de Educação de Coimbra para obtenção do grau de
Mestre

Constituição do júri

Presidente: Prof. Doutora Adília Cabral

Arguente: Prof. Doutor Luís Lavrador

Orientador: Prof. Doutora Eugénia Devile

Outubro 2018

Agradecimentos

Agradeço a todas as pessoas, que de algum modo, participaram ou contribuíram deste momento tão importante na minha vida, dividindo comigo a ansiedade, as preocupações, os desafios e as alegrias durante todo o percurso, não somente da pesquisa, mas também de todo o curso.

À minha família pela compreensão da minha ausência tanto tempo longe de casa. Especialmente aos meus filhos Henrique, Mariana e Marcelo, as netas Péta e Mel, aos meus pais Iraci Hilarino e Maria Olinda dos Santos Hilarino (*in memoriam*), às minhas irmãs Silvia, Sângela, Sânia e Simone e sobrinhos. Foi fundamental o apoio de todos para que eu pudesse vencer, principalmente, o desafio da distância.

Agradecimento muito especial às amigas, Stella Fardin, Adriana Sartório e Silviane Santos sempre presentes na minha vida e fiéis colaboradoras.

O meu agradecimento ao apoio incondicional do amigo português José Brás dos Santos. Aos colegas portugueses, por terem me acolhido, pelo carinho e apoio nos momentos mais difíceis.

Por fim, a todos os amigos que me apoiaram e que vibraram por mim, o meu muito obrigada!

A GASTRONOMIA NA REGIÃO METROPOLITANA DE VITÓRIA/ES: uma contribuição para o desenvolvimento do turismo local.

Resumo

O presente trabalho de investigação tem como objetivo a proposta de criação de uma rota turística gastronômica para a Região Metropolitana da Grande Vitória, no Estado do Espírito Santo, que possa contribuir para o desenvolvimento local, proporcionar uma melhor qualidade de vida para as comunidades, permitindo preservar a cultura, focando na identidade gastronômica do estado, representada por seus pratos tradicionais com influências indígenas, portuguesas e africanas como a Moqueca e Torta Capixaba, elementos que formam a base desta proposta. A primeira fase deste estudo se apresenta acerca dos pressupostos teóricos que delimitam a temática do turismo, cultura, alimentação, culinária e gastronomia. A segunda fase se desenvolveu na experiência da observação sobre a região, em sua história e cultura local. Esta pesquisa nos permitiu compreender como a cultura pode ser um elemento fomentador do desenvolvimento da atividade turística para valorização e disseminação que possibilitem a preservação dos saberes e fazeres da gastronomia tradicional, não apenas com o intuito da manutenção e desenvolvimento da identidade local, mas também para contribuir para o fortalecimento das diferenças locais e para o desenvolvimento regional.

Palavras-chave: Turismo Cultural, Turismo Gastronômico, Rotas Turísticas, Região Metropolitana, Brasil.

GASTRONOMY IN THE METROPOLITAN REGION OF VITÓRIA / ES: a contribution to the development of local tourism

The purpose of this research is to create a gastronomic tourist route for the Metropolitan Region of Greater Vitória, in the State of Espírito Santo, which can contribute to local development, provide a better quality of life for local communities, allowing to preserve the culture, focusing on the gastronomic identity of the state, represented by its traditional dishes with indigenous, Portuguese and African influences such as Moqueca and Torta Capixaba, elements that form the basis of this proposal. The first phase of this study presents the theoretical presuppositions which delimit the theme of tourism, culture, food, culinary and gastronomy. The second phase developed in the experience of observation about the region, in its history and local culture. This research allowed us to understand how

culture can be an element that fosters the development of tourism through valorization and dissemination that allow the preservation of the knowledge and practices of traditional gastronomy, not only for the maintenance and development of local identity, but also to contribute to the strengthening of local differences and to regional development.

Keywords: Cultural Tourism, Gastronomic Tourism, Tourist Routes, Metropolitan Region, Brazil.

Sumário

Introdução	11
Capítulo 1- Alimentação e Turismo Cultural.....	17
1.1 – Breve evolução histórica da alimentação no mundo.....	17
1.2 A dimensão cultural da alimentação	22
Capítulo 2: A cultura e o Turismo.....	27
2.1 Cultura e patrimônio cultural	28
2.2 Turismo Cultural.....	32
2.3 Diferentes abordagens e produtos de turismo cultural	35
2.5 Planejamento das Rotas Turísticas.....	42
Capítulo 3: A Gastronomia como recurso do Turismo Cultural.....	47
3.1. A Gastronomia e o Turismo.....	47
3.2. Turismo Gastronômico: Conceito e tendências	49
3.3. Valorização dos recursos endógenos e a sustentabilidade	51
3.4 Dinamização da economia local	52
Capítulo 4 – O Estado do Espírito Santo	57
4.1 Caracterização Geral do Estado	57
4.2 Breve histórico do Espírito Santo	59
4.3 A Região Metropolitana de Vitória.....	60
Capítulo 5 – História da alimentação no Espírito Santo: as diferentes influências	65
5.1 – A contribuição indígena.....	66
5.2 – A contribuição portuguesa	69
5.3 – A contribuição africana.....	70
Capítulo 6 – Proposta de criação da Rota Gastronômica para a Região Metropolitana de Vitória	75
6.1 – As Rotas Turísticas no Brasil.....	75
6.2 – Caracterização Turística do Estado e da Região Metropolitana	79
6.3.1 – Boas Práticas da Cultura: o exemplo de Vila de Itaúnas/ES.....	85
6.3.2 – Boas Práticas na Gastronomia.....	89
6.4 – As Rotas Turísticas no Espírito Santo: diagnóstico	93
6.5 – Proposta de implementação	102

6.5.1 Princípios Orientadores	105
6.5.2 Proposta de Traçado	109
6.5.3 A rota como valorização dos recursos turísticos	113
Capítulo 7 – Conclusões e recomendações finais	117
Bibliografia	123

Abreviaturas

BA – Bahia (estado da região nordeste do Brasil)

CE – Ceará (estado da região nordeste do Brasil)

ES – Espírito Santo (estado da região sudeste do Brasil)

FENFIT – Festival Nacional de Forró de Itaúnas

GO – Goiás (estado da região centro-oeste do Brasil)

IBD – Associação de Certificado do Instituto Biodinâmico

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

MTur – Ministério do Turismo

MG – Minas Gerais (estado da região sudeste do Brasil)

MONDIACULT – World Conference on Cultural Policies

PA – Pará (estado da região norte do Brasil)

PDITS – Plano de Desenvolvimento Integrado do Turismo Sustentável

RJ – Rio de Janeiro (estado da região sudeste do Brasil)

RN – Rio Grande do Norte (estado da região nordeste do Brasil)

RS – Rio Grande do Sul (estado da região sul do Brasil)

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequenas Empresas

UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

Introdução

A identidade de um povo se manifesta principalmente pela língua e por sua cultura alimentar, que é um conjunto de práticas que certa sociedade desenvolve ao longo do tempo e que passa a identifica-la, tornando-se, quando se enraíza, patrimônio cultural. Este patrimônio vem adquirindo importância cada vez maior, através das manifestações, saberes, formas de expressões entre outras, construindo o Patrimônio Cultural Imaterial que representa uma comunidade. Cabe ressaltar que este patrimônio, de construção social, é passado de geração para geração sob a forma de tradição, cultos, ritos, em que incluem os usos e costumes, técnicas e conhecimentos próprios das comunidades. Quanto à identidade cultural gastronômica, esta é definida pela comida em seus significados e simbolismos que representa.

O turismo gastronômico, apesar de ser um segmento recente no mercado turístico vem crescendo e se fortalecendo num contexto mundial, como ocorre nos países que tem valorizado esta atividade turística, como é o caso da Argentina, Peru, México, Espanha, França, Itália, Portugal e outros, pois cria a oportunidade de oferecer ao turista, experiências com a gastronomia tradicional, permitindo o contato direto com a cultura da comunidade receptora e com isso, criando uma dinâmica no desenvolvimento sustentável dos destinos.

No entanto, no Brasil esta atividade tem se desenvolvido de modo lento, certamente reflexo dessa recente valorização da gastronomia e do desenvolvimento do produto gastronômico no contexto geral, e ainda, pelo fato do país estar ainda muito dependente do turismo sol e praia, pela sua geografia e clima propício para tal. Por tudo isso, justificam-se pesquisas e incentivos cada vez mais frequentes na área cultural, principalmente na gastronomia, no sentido de contribuir para o reconhecimento e a valorização da importância do turismo gastronômico e dos benefícios que este pode gerar a vários níveis.

Este trabalho está focado na identidade gastronômica do Estado do Espírito Santo, representada por seus principais pratos típicos que tem origem indígena e influências portuguesas e africanas como a Moqueca e a Torta Capixaba, que

constituem a base para a proposta de uma rota turística gastronômica na Região Metropolitana deste estado brasileiro.

A Região Metropolitana da Grande Vitória, instituída em 1995, no Estado do Espírito Santo, localizado na Região Sudeste do Brasil será a delimitação espacial do tema deste estudo. A região é composta pela a cidade de Vitória, capital do estado, que é formada por uma porção continental e 34 ilhas cercadas pela Baía de Vitória, e os municípios de Vila Velha, Cariacica, Viana, Serra, Guarapari e Fundão.

A problemática deste trabalho sustenta-se assim no questionamento sobre a carência de uma rota turística gastronômica, levando-se em consideração a riqueza da gastronomia local, em que os principais pratos típicos têm três influências marcantes: indígena, portuguesa e africana. Apesar do Estado do Espírito Santo estar inserido no Programa de Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil, e possuir nove rotas turísticas no estado, apenas uma delas privilegia a gastronomia.

Considerando ainda que a grande maioria dos pratos típicos deste estado, são à base de peixe e frutos do mar, devido a grande extensão litorânea deste estado, e que suas receitas guardam em sua história a riqueza de uma cultura que antecede à colonização do país, sendo, além disso, preparados e servidos em panela de barro - artesanato também de origem indígena - que se tornou Patrimônio Cultural Brasileiro, torna relevante a preservação e valorização desta cultura.

Como modo de poder contribuir e valorizar esta gastronomia, este estudo propõe a criação de uma rota gastronômica intitulada “Rota dos Sabores Capixabas” para a Região Metropolitana de Vitória, que inclui roteiros nas sete cidades que formam esta região.

A metodologia na primeira fase da pesquisa desenvolve-se em um estudo exploratório acerca dos pressupostos teóricos que delimitam a temática do turismo, cultura, alimentação, culinária e gastronomia, através da pesquisa bibliográfica e documental. Autores como Andrade, em “Turismo: fundamentos e dimensões”; Barreto, em “Turismo e legado cultural: as possibilidades do planejamento”; Montanari, em “Comida como Cultura”; Cascudo, em “História da Alimentação do Brasil”; Flagliari, em “Turismo e alimentação: análises introdutórias”; Long, em “Culinary Tourism.”; Schluter, em “Gastronomia e Turismo”; e Woortmann, “A

lógica e a Simbólica dos Sabores Tradicionais”, dentre outros, compõem a base de sustentação desta pesquisa.

Para a segunda fase da pesquisa o estudo foi embasado na experiência da observação através da experiência adquirida com a atividade turística durante a formação acadêmica e a docência na área de turismo, na Região Metropolitana de Vitória e outras regiões do Estado. O conhecimento advindo da visita à Vila de Itaúnas para as comemorações religiosas em homenagem aos santos padroeiros muito contribuiu para se perceber como uma comunidade pode manter vivas suas tradições. A vila é um local onde se vive praticamente do turismo e da pesca e a identidade dos moderadores está fortemente ligada em sua história, que sobrevive graças à memória dos mais velhos e transmissão aos mais jovens, que de forma oral dá significado e coesão à vida coletiva. A história também fez surgir novos elementos na paisagem desse local, como as dunas e os sítios históricos e arqueológicos, os quais se incorporam à cultura, e consequente à identidade de Itaúnas. A história da vila foi detalhada no item das boas práticas desta de pesquisa.

O trabalho está dividido em seis capítulos, sendo que os três primeiros capítulos formam a parte I que fundamentam o trabalho em suas bases teóricas. No primeiro capítulo aborda brevemente a história da alimentação no mundo e a dimensão cultural da alimentação. O segundo capítulo trata da Cultura e do Turismo, discutindo a cultura e o patrimônio cultural, o turismo cultural, os produtos de turismo cultural, a importância do turismo cultural para as comunidades locais e o planejamento das rotas turísticas. O terceiro capítulo está dedicado à gastronomia como produto recurso do Turismo Cultural, abordando os temas como a gastronomia e o turismo, o Turismo Gastronômico, a valorização dos recursos endógenos locais e a sustentabilidade e a dinamização da economia local.

A parte II do trabalho, dedicada ao estudo de caso, está dividida em três capítulos. O quarto capítulo descreve o Estado do Espírito Santo, sua caracterização geral, breve análise histórica e a Região Metropolitana da Grande Vitória, num contexto geral.

O quinto capítulo descreve a história da alimentação no Estado do Espírito Santo, detalhando as influências e contribuições indígenas, portuguesas e africanas nesta localidade.

Por fim, o sexto e último capítulo da pesquisa trata da proposta de criação da Rota Gastronômica para a Região Metropolitana da Grande Vitória/ES, discutindo sobre as rotas turísticas no Brasil, no que se refere às leis e exemplos de algumas rotas em várias localidades do país. Mostra a caracterização turística do estado e Região Metropolitana, assim como, o estudo de boas práticas na área cultural. Aponta um diagnóstico das rotas existentes no Espírito Santo, e por fim, a proposta de implementação da rota sugerida envolvendo as sete cidades que compõe a Região Metropolitana, os princípios orientadores e a descrição dos principais locais.

ALIMENTAÇÃO E TURISMO CULTURAL

Capítulo 1- Alimentação e Turismo Cultural

1.1 – Breve evolução histórica da alimentação no mundo

A alimentação desempenha um importante papel na vida humana, nas sociedades e no contato entre povos distintos no curso da história. É uma necessidade básica, porém não comemos apenas porque precisamos de nutrientes e calorias para manter o corpo funcionando. Comer tem um sentido muito mais amplo, pois envolve seleção, ocasiões e rituais.

Cascudo (2011) aponta pontos de como o alimento representa o povo que o consome, e que o alimento denota a maneira de viver, o temperamento, e principalmente um ato cerimonial indispensável ao convívio humano.

O disfarce, a simulação, o troféu, o bailado, a pintura e gravação rupestres, a representação animal, a imitação de vozes e dos rumores das bestas árcicas, esculturas a emboscada, não foram fórmulas propiciatórias para a captura de alimentos? A arte pré-histórica é apenas um documentário plástico de conquista alimentar. Magia, canto, dança de roda, valem manobras para dominar a indispensável alimentação quando em estado natural, correndo, voando, nadando. (Cascudo, 2011, p. 339).

O ato de comer representa então mais do que a simples ingestão de alimentos e a satisfação das necessidades básicas do ser humano, significa também as relações pessoais, sociais e culturais que estão envolvidas. Sendo assim, podemos considerar que a cultura alimentar está diretamente ligada com a existência do ser humano na sociedade.

No início da pré-história o homem alimentava-se de caça utilizando a carne crua, vegetais e frutos. Mas foi ainda na pré-história, após a descoberta do fogo que surgiu a arte de cozinhar, em que a carne da caça passou a ser assada em chamas (Macedo, 1998). O domínio do fogo foi, realmente, um agente transformador do caráter social. Os alimentos cozidos, principalmente carnes, grãos e tubérculos, a partir de então, passaram a ser armazenados e conservados por mais tempo, alterando assim, o ato alimentar.

Ainda neste período histórico, também foram criados utensílios como as panelas de cerâmicas e o forno de barro, proporcionando ao homem descobrir um novo sabor, através da cozedura das carnes e dos vegetais. Essa “transformação que o fogo é capaz de realizar submeteu mudanças na percepção da degustação, uma vez que durante o processo de cocção dos alimentos, o sabor, o aroma, a textura são modificados determinando uma nova versão do alimento antes consumido ao natural”. (Oliveira, 2009, p. 36).

No período pré-histórico, o homem não tinha o costume de domesticar animais, nem de cultivar alimentos, facto que se tornou um hábito somente após o surgimento do fogo, que foi um fator de relevância para a evolução da gastronomia e para uma maior qualidade alimentar.

A partir deste acontecimento, formaram-se os Clãs, unidades constituídas por várias famílias sem o objetivo de acumular riquezas, apenas cultivar e criar para a sua sobrevivência. Sendo assim, “essa mudança de comportamento representou uma das mais extraordinárias revoluções culturais da história, pois influenciou decisivamente o modo de vida do homem” (Cotrim, 1998).

A cozinha passou por inúmeras transformações ao longo do tempo até chegar ao contexto atual, tanto que no se refere à produção dos pratos, quanto à criação de utensílios.

Na Idade Antiga (4.000 a.C. até o séc. V), o grande exemplo desta evolução se deu através dos povos egípcios com criação do pão, alimento que se tornou essencial para os banquetes e as celebrações religiosas. Os nobres da civilização egípcia ao realizarem estes eventos, além de muita fartura, serviam variados tipos de pães, desfrutavam-se também de música e dança.

Ainda na Antiguidade, pode-se destacar o requinte da cozinha grega com a criação de novos utensílios, os caldeirões de bronze, para a preparação dos alimentos. Esses povos, além de outras carnes, podiam desfrutar também de uma grande fartura de peixes, devido à localização geográfica deste país, com extensa faixa litorânea no Mar Mediterrâneo.

Na Idade Média, com a implantação do sistema feudal, houve uma transformação em que o homem passou a dar mais importância à vida no campo do que na cidade. A produção de cereais, leite, roupas, utensílios e tudo que o homem

precisava para a sua sobrevivência era destinada ao consumo próprio. Outro fator também importante para a alimentação neste período foi a contribuição dos monges, que simplificaram o modo de produzir, garantindo uma maior qualidade aos alimentos.

No entanto, nesse período não houve uma evolução significativa na culinária. A cozinha na Idade Média passou a apresentar menos sabedoria e mais luxo. Os ingredientes eram simplesmente sobrepostos não havendo mais uma preocupação com a combinação, tornando a apresentação dos pratos mais importante do que a preparação dos alimentos. (Martins, 2009).

Com o início da Idade Moderna, após a queda do sistema feudal, a formação do Estado Moderno dava pleno poder ao rei, o que gerou uma mudança na estrutura da sociedade. Num impulso para cruzar oceanos e conhecer o que havia do outro lado do mundo, os europeus expandiram-se e conquistaram os novos continentes em busca de novas riquezas como os metais preciosos e especiarias, que de certo modo, deu-se em parte, ao desejo também de obter novos alimentos.

Assim, na Era das Grandes Navegações, os europeus proporcionaram um grande intercâmbio cultural com a exploração da Ásia, América e África, fazendo circular entre os continentes diversos produtos agrícolas, especiarias e receitas. Para que se possa ter uma ideia da importância desta permuta, o molho de tomate para as massas italianas, por exemplo, é feito com o fruto de uma planta nativa da América Central. A manga e a berinjela vieram da Índia. O pêssego da China. A laranja, a banana e a alface também são asiáticas. O brócolis e o repolho são europeus. Já a castanha do Pará, o caju, a mandioca e a goiaba são genuinamente brasileiros.

A cozinha europeia do período da Idade Moderna não tinha o luxo dos banquetes da Idade Média, ao contrário, trazia a simplicidade, porém era rica nos hábitos da sociedade, principalmente os de etiqueta. Época da ascensão da refinada culinária francesa. Os franceses deram um destaque na preparação dos alimentos, também criaram os famosos molhos, e ainda se preocuparam com uma nova maneira de servir os alimentos, que deixaram de ser colocados em simultâneo na mesa e, passaram a ser servidos separadamente e ordenados, começando pelas sopas e encerrando pelos doces.

De acordo com Martins (2006) a cozinha francesa atingiu o seu auge no período de transição entre o sistema feudal e o capitalismo. Foi nesta época criada a primeira escola de culinária do mundo, a *Le Cordon Ble*, na sequência do surgimento de vários chefes de cozinha, assim como de inúmeros restaurantes em Paris. Segundo Maciel (2001), a culinária francesa é, há muitos anos, considerada a melhor cozinha, tendo sido eleita mundialmente como norteadora da gastronomia, pois se trata de uma identidade construída dentro e fora de suas fronteiras, não somente pelo sabor especial que a cozinha francesa dá a seus pratos, mas também pelo conjunto de atitudes que envolvem a culinária francesa.

No período pós Primeira Guerra Mundial, momento em que o mundo passou por grandes transformações, inclusive nos hábitos alimentares, as cozinhas continuaram a se desenvolver, porém sem acontecimentos significativos. Mais tarde, com o desenvolvimento da indústria alimentícia, ocorreu uma grande transformação na alimentação nos EUA, certamente influenciada pelo sistema Fordismo, em que houve um aumento na procura pelas refeições como *pizza*, sorvetes, sanduíches e *self-service* (Martins, 2009).

O gosto por este tipo de alimentação logo se expandiu pela Europa, e alguns produtos como as farinhas, óleos, açúcar, vinagre e outros, que antes eram fabricados de forma artesanal, passaram a ser produzidos de forma industrial.

No período que compreende os séculos XIX e XX, a Idade Contemporânea, surge a *Nouvelle Cuisine*, uma nova forma para a arte de cozinhar que prioriza o sabor natural dos alimentos.

Atualmente, podemos contar com uma variedade enorme de produtos alimentícios. As novidades surgem frequentemente e acompanhar as mudanças na área de alimentos tornou-se um desafio. Até mesmo produtos como alface ou tomate podem ser modificados através de processos sofisticados como cultivos em condições especiais e até mudanças genéticas. É cada vez maior a quantidade de alternativas nas indústrias de alimentos e nos serviços de alimentação. Alguns exemplos são os alimentos congelados e pré-cozidos, enlatados, conservas, *drive-thru*, *fast-food*, *delivery*, entre outros.

Nesse contexto, de modo geral, podemos ressaltar que a valorização da gastronomia como elemento de identificação cultural, surgiu com a consciência dos

efeitos trazidos pela globalização e pelo avanço das novas tecnologias ligadas à industrialização dos alimentos.

No que se refere à globalização é importante destacar três fatores relevantes. O primeiro é o mercantilismo, ou seja, a comercialização de alimentos provenientes de várias culturas, como é o caso do período das grandes navegações, com produtos comercializados entre Ásia, América e Europa.

O segundo fator está associado às imigrações em grande escala, entre os séculos XVII e XX, em que as pessoas, ao se deslocarem para novos territórios, introduziam novos produtos na sua alimentação e também conhecimentos e saberes que foram incorporados na cultura local. Tal transformação se deu com a integração de pratos típicos de sua origem, novos alimentos às receitas locais, novas maneiras de preparar os alimentos, novas formas de sociabilidade à mesa, dentre outros. Um exemplo desse acontecimento foi a colonização do Brasil, quando os portugueses trouxeram para as terras brasileiras animais como bois, vacas, diversas sementes, modos de preparar os alimentos e outros.

O terceiro fator, num contexto mais atual do mundo contemporâneo, refere-se aos avanços tecnológicos, na comunicação, nos transportes, na industrialização dos alimentos e outros, tornando cada vez mais fácil a aquisição de novos produtos, a proximidade com a cultura do “outro”, que de certo modo também coloca em risco a identidade gastronômica das culturas, (Hall et al, 2003), como é o caso dos hambúrgueres, pizzas e refrigerantes consumidos em grande escala na maioria dos países do mundo.

Toda essa revolução industrial dos alimentos, aliada à globalização proporcionou o fácil acesso a produtos de outra cultura, contribuindo para a alteração da identidade gastronômica local, e até a descaracterização de muitas cozinhas regionais, não somente pela introdução de novos alimentos, mas também por aqueles que eram produzidos naturalmente de acordo com a sazonalidade que passaram a ser produzidos pela indústria durante todo o ano (Hernandez, 2005).

Outra mudança importante da atualidade está relacionada aos ritos da mesa: “A jornada de trabalho não está subordinada às refeições, mas a refeição está subordinada à jornada de trabalho [...]” (Schulter, 2003, p. 55), ressaltando a

importância da mulher atual ao trabalhar fora de casa, a utilização das refeições rápidas ou congeladas, muitas vezes substituindo a cozinha tradicional.

Neste contexto, as identidades culturais não estão cravadas no património genético de uma sociedade, mas modificam e redefinem constantemente, adaptando-se às novas situações quando em contato com culturas diversas (Montanari, 2008), como aconteceu com a gastronomia brasileira em que houve um aprimoramento dos pratos nativos indígenas com a fusão da portuguesa e africana, como é o exemplo da tapioca que recebeu o acréscimo de sal, açúcar e o coco.

As identidades gastronômicas são reflexos de acontecimentos cultural, ambiental e outros. No que tange ao cultural a identidade é formada pela história dos locais, pela diversidade étnica, pelas inovações, recursos, tradições, crenças e valores. Já no que se refere ao ambiental envolve a geografia, o clima, os produtos nativos e a capacidade de adaptação dos novos produtos trazidos pela tendência, como a moda, por exemplo.

Sendo assim,

A cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único - particular, singular e reconhecível. Entendendo a identidade social como um processo relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, essas cozinhas estão sujeitas a constantes transformações, a uma contínua recriação. Assim, uma cozinha não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, nem convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço (Maciel, 2004, p.27).

O património formado por tais identidades constitui um importante elemento para a localidade, a partir da singularidade, criar competitividade e sustentabilidade no desenvolvimento do turismo cultural, na vertente da gastronomia.

1.2 A dimensão cultural da alimentação

A partir da história da alimentação, desde o início da pré-história, perceber-se a ligação direta da cultura e da alimentação de um povo, em que a compreensão da alimentação não pode ser isolada da cultura como afirma Cascudo, “O alimento

representa o povo que o consome numa linguagem imediata e perceptiva. (...) vive do temperamento e maneira de viver, de conquistar os víveres, de transformar o ato de nutrição numa cerimônia indispensável ao convívio humano”. (Cascudo, 2011, p. 435).

Reafirmando a ideia de que a alimentação e cultura estão intimamente ligadas, principalmente representada através da língua e da cultura alimentar formando a identidade de um povo os autores afirmam que, “um conjunto de práticas alimentares determinadas ao longo do tempo por uma sociedade passa a identificá-la e muitas vezes, quando enraíza, se torna patrimônio cultural” (Sonati, Volarti & Silva, 2009, p. 137), ou seja, o ato da alimentação é mais do que um ato biológico, pois envolvem as formas e tecnologias de cultivo, o manejo, a coleta e o armazenamento do alimento, assim como as formas de preparo e apresentação, constituindo um processo social e cultural de um povo.

Neste sentido, devemos considerar que o cotidiano tem história, que tudo se modifica e transforma ao longo do tempo e que “[...] não é por mera fantasia que as maneiras de preparar os mesmo alimentos diferem de um povo para outro, mas, em função de diferenças tecnológicas, econômicas e sociais entre esses mesmos povos” (Fladrin e Montanari, 1998, p.17).

A cultura engloba todas as formas de expressão do homem: o sentir, o agir, o pensar, o fazer, bem como as relações entre os seres humanos e destes com o meio ambiente, ou seja, crenças, tabus, religião, entre outros fatores, que influencia diretamente a escolha dos alimentos diários. O alimento é um dos elementos básicos da existência, e a aquisição desta comida desempenha um papel importante na formação de qualquer cultura.

Há de se fazer aqui uma distinção entre a comida e o alimento, pois as noções de ambos os termos são socialmente construídas e devem ser entendidas em seu contexto. Por exemplo, quando vamos a um restaurante e desejamos certo tipo de comida específica: como comida portuguesa, comida italiana, comida brasileira e outras, faz-se uma referência à comida. Já o alimento para que se torne uma comida deve, normalmente, sofrer um processo de transformação, que vai do plano natural ao cultural, realizado através da culinária.

Comer é antes de tudo um ato simbólico, tradutor de sinais, de cores, de texturas, de temperaturas entre outros, que consiste na união de memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidade. Os modos alimentares se interagem com outras dimensões sociais e com a identidade. Assim, o valor cultural do ato e do modo alimentar tem se tornado cada vez mais entendido como patrimônio, que pode traduzir valores de povos, nações, civilizações, grupos étnicos e comunidades.

Os hábitos de comer constituem uma linguagem que “fala” de família, religião, identidade e outros, e que as identidades sociais estão ligadas às escolhas e aos hábitos alimentares. Sendo assim, as práticas alimentares revelam a cultura em que cada povo está inserido. (Woortmann, 2006).

Como exemplo de uma cultura alimentar, Braga (2004) aponta o Brasil, país onde o arroz e o feijão, são traços de identidade nacional, pois são consumidos diariamente, de norte a sul do país, mesmo que haja outros alimentos que funcionem como “demarcadores identitários regionais”, ou seja, pratos que estão mais associados à sua região de origem como o pato no tucupi no Pará, vatapá e acarajé na Bahia, pão de queijo em Minas Gerais, feijoada no Rio de Janeiro, Moqueca no Espírito Santo, assim como outras variedades em outras regiões brasileiras.

A CULTURA E O TURISMO

Capítulo 2: A cultura e o Turismo

Para compreender melhor o conceito de Turismo Cultural e considerando que, num contexto histórico do desenvolvimento do turismo, a cultura sempre esteve presente como um fator de motivação para o deslocamento de pessoas, faz-se necessário, primeiramente, uma abordagem sobre alguns conceitos de cultura e turismo.

O turismo é uma atividade que engloba uma diversidade de elementos, pois o mesmo traz aos turistas momentos de lazer e descanso, diferenciando seu cotidiano. Também é constituído de várias atividades e serviços definido como: “um complexo de atividades e serviços relacionados aos deslocamentos, transportes, alojamentos, alimentação, circulação de produtos típicos, atividades relacionadas aos movimentos culturais, visitas, lazer e entretenimento”. (Andrade, 2002, p.38).

Desse modo, esta atividade proporciona relações ambientais, sociais, culturais e econômicas em uma localidade, que podem ocorrer transformações num conjunto de bens e serviços como meios de hospedagem, transportes, serviços de alimentação e outros serviços e equipamentos que colaboram no desenvolvimento do turismo, conforme:

O turismo, além de um importante instrumento de promoção social e de dinamização econômica, é também, e principalmente, uma atividade cultural. Conhecer lugares, assistir à apresentação de manifestações artísticas, degustar pratos peculiares de cada região, compartilhar com nativos a experiência de uma feira local, é conhecer elementos que dizem respeito a pessoas e suas sensibilidades, suas normas e valores, suas emoções. É um exercício de se colocar por alguns momentos na condição do outro que experimenta cotidianamente aquilo que, aos turistas, é proporcionado fortuitamente. (Martins 2003, p.59).

O conceito de turismo é muito abrangente e por isso não há uma única definição, porém a mais conhecida e aceita é a da OMT, adotada por muitos países inclusive pelo Brasil, “as atividades que as pessoas realizam durante viagens e estadas em lugares diferentes do seu entorno habitual, por um período inferior a um ano, com finalidade de lazer, negócios ou outras”, (OMT, 2001, p.38).

Batista (2007) afirma que, “a relação existente entre cultura e turismo é visivelmente notada quando o turismo se apropria das manifestações culturais, da arte, dos artefatos da cultura” (Batista, 2007). Por outro lado, a cultura também se apropria do turismo no que diz respeito à formatação das expressões culturais para o desenvolvimento do turismo. Desse modo, surge então, um turismo especial voltado para a cultura, denominado o turismo cultural.

2.1 Cultura e património cultural

De acordo com Morin (2010), a cultura pode ser compreendida pelo raciocínio antropológico (o que diferencia o homem do animal), etnográfico (característica de uma nação com suas particularidades), humanista (advinda da criatividade presente na literatura, na música, nas artes, na filosofia), científico (conhecimento especializado da ciência) e de massas (tradições culturais humanistas divulgadas por veículo de comunicação de massa).

A cultura pode ser entendida como “todo aquele complexo que inclui o conhecimento, as crenças, a arte, a moral, a lei, os costumes e todos os outros hábitos e capacidades adquiridos pelo homem como membro da sociedade” (Tylor, p.13). A contribuição deste antropólogo, tendo sido o primeiro a abordar os fatos culturais sob um prisma sistemático e geral, numa tentativa de conciliar a evolução da cultura e a sua universalidade (Melander Filho, 2009).

Porém, a cultura definida a partir da linguística e da etimologia da palavra, pode se entendida como culto e colonização que vem do latim “colo”, que quer dizer “eu ocupo a terra”, ou seja, significa “o que vai trabalhar” ou “o que quer cultivar”, e não apenas em termos de agricultura, mas também de transmissão de valores e conhecimento para as próximas gerações. Assim, a cultura pode ser considerada como um conjunto de práticas, de técnicas, e símbolos e de valores que devem ser transmitidos às novas gerações para garantir a convivência social. No entanto, para haver cultura é necessário que antes exista uma consciência coletiva, baseada na vida cotidiana, e que se formule planos para o futuro da comunidade. Esta definição dá à cultura um sentido muito próximo do ato de educar, ou seja, a cultura seria aquilo

que um povo ensina aos seus descendentes para garantir sua sobrevivência (Bosi, 1996).

Cabe ressaltar que a cultura, no senso comum, acentuam-se dois usos específicos: o primeiro o de sinônimo de erudição, ou seja, “alta cultura”, que se refere à literatura e a arte como expressão, e a outra uma característica popular, representando algo folclórico ou tradicional, no sentido de “manifestações culturais”, como danças, folguedos, comidas típicas, traduzindo a “baixa cultura” ou “cultura popular”. Nesse sentido, a cultura popular seria aquela que nasce do povo, de forma espontânea, sendo geralmente oral e transmitida de geração para geração. Enquanto a cultura erudita mais refinada, formalizada pelo saber acadêmico e/ou escolarizado, porém exigindo conhecimentos teóricos e vinculada aos avanços tecnológicos e científicos.

Considerando que a diversidade cultural é um dos temas de maior importância para o desenvolvimento das mais diversas sociedades, a UNESCO publicou a Declaração sobre Diversidade Cultural, um plano de ação com importantes pontos sobre a diversidade cultural para o desenvolvimento das múltiplas sociedades, em que foi utilizada a definição de cultura baseada na Conferência Mundial sobre as Políticas Culturais (MONDIACULT, México, 1982) como um “conjunto dos traços distintivos espirituais e materiais, intelectuais e afetivos que caracterizam uma sociedade ou um grupo social e que abrange, além das artes e das letras, os modos de vida, as maneiras de viver juntos, os sistemas de valores, as tradições e as crenças”. (UNESCO, 2003).

O patrimônio cultural será delimitado aqui para que se possa entender o conjunto de elementos que constrói a identidade de uma comunidade. Patrimônio cultural é o conjunto de todos os bens, materiais ou imateriais, que, pelo seu valor próprio, devem ser considerados de interesse relevante para a permanência e a identidade da cultura de um povo.

Esse patrimônio pode ser definido como um bem ou bens de natureza material e imaterial, que juntos constituem a cultura e identidade de uma sociedade. O Patrimônio Cultural Material formado pelos bens materiais e concretos se dividem em bens móveis como as obras de artes, coleções arqueológicas, acervos

museológicos, documentais, bibliográficos, arquivísticos, videográficos, fotográficos e cinematográficos.

O Patrimônio Cultural Imaterial é composto por um conjunto de bens relacionados aos saberes, às habilidades, às crenças, às práticas e ao modo de vida das pessoas, como os conhecimentos enraizados no cotidiano das comunidades; manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas; rituais e festas que marcam a vivência coletiva da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social. A UNESCO define como Patrimônio Cultural Imaterial:

As práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – assim como os instrumentos, objetos, artefatos e espaços culturais que lhes são associados. Esse patrimônio – que se transmite de geração em geração – é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu entorno, de sua interação com a natureza e sua história, e lhes fornece um sentimento de identidade e de continuidade, contribuindo assim a promover o respeito pela diversidade cultural e a criatividade humana. (UNESCO, 2003).

Sobre o patrimônio cultural no Brasil, por exemplo, a Constituição Federal (1988), no seu artigo 126:

Constitui patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I – as formas de expressão;

II – os modos de criar, fazer e viver;

III – as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV – as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V – os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. (Brasil, 1988).

No que se refere aos bens imateriais pode-se afirmar que o patrimônio imaterial coincide com a própria definição de cultura, diferenciando por seus traços espirituais, intelectuais e afetivos.

A legitimação do patrimônio e a identificação e conservação de bens imateriais apoia-se na memória coletiva. A memória é o que identifica a humanidade com algo por ela construído, identificando os indivíduos entre si e os tornando únicos como comunidade.

Para explicar a memória coletiva Barreto (2000) apoia-se na ideia que se refere à memória coletiva exterior ao indivíduo. Essa memória está ligada às memórias individuais e conserva os fatos na sociedade à qual o indivíduo pertence e o indivíduo recorre a essa memória quando quer conhecer fatos do seu passado que não testemunhou. Recuperar ou manter a identidade neste final de século com a globalização tem se tornado uma constante, em que o turismo pode ser uma atividade propulsora de estudos e pesquisas em resgate à memória.

No Brasil, em 1930 foi criado o SPHAN – Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, (atual IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), e organização da proteção do patrimônio nacional por meio de tombamento de bens. O Patrimônio Histórico Nacional foi conceituado, através do Decreto-Lei nº 25 de 1937, como: “conjunto de bens móveis cuja conservação seja de interesse público, quer por vinculação a fatos memoráveis da história do Brasil, quer por seu excepcional valor arqueológico, bibliográfico ou artístico” (Fernandes, 2010).

Havia uma distância entre o patrimônio cultural e a maioria da população brasileira, pois a cultura europeia era o cenário valorizado pelas partes sociais dominantes. Situação que se manteve até 1980 quando outros segmentos sociais e étnicos começaram a ser reconhecidos como construtores da sociedade, da história e da cultura brasileira. Nesse período, através de movimentos sociais, o país buscava sua democratização, momento também que foi adotada no Brasil a visão do patrimônio como um lugar de memória social, incluindo os bens vistos como de classes subalternas.

Em agosto de 2000, através do Decreto nº 3.551, foi criado o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, juntamente com o instrumento de preservação, o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, em que se procurou reparar uma prática que desprezou por muitos anos os elementos significativos da cultura brasileira, abrindo assim, uma possibilidade à recuperação da totalidade formadora do patrimônio cultural.

A partir daí a dimensão social passou a situar o patrimônio como propriedade comum, tornando-se um aspecto fundamental, ou seja, não mais o Estado teria a tarefa de protegê-lo e conservá-lo. Isto significa que, a população da localidade em

que o património está inserido passou a partilhar a responsabilidade pela proteção e conservação dos bens que o integram. Sendo assim, a preservação é resultado da negociação possível entre os setores sociais. O património constitui recurso económico, desde que a sua utilização seja adequada transformando em potencial atrativo cultural, e desse modo contribuir para a sua valorização, regaste e preservação (Ricco, 2009).

2.2 Turismo Cultural

Na relação entre cultura e a atividade turística é necessário compreender as formas de caracterização e estruturação relativas a este segmento. O desenvolvimento desse tipo de turismo deve ocorrer pela valorização e promoção das culturas locais e regionais, preservação do património histórico e cultural e geração de oportunidades de negócios no setor, respeitados os valores, símbolos e significados dos bens materiais e imateriais da cultura para as comunidades.

A relação existente entre cultura e turismo é claramente percebida quando o turismo se apropria das manifestações culturais, da arte, dos artefatos da cultura. Por outro lado, a cultura também se apropria do turismo no que diz respeito à formatação das expressões culturais para o desenvolvimento do turismo. Desse modo, surge então, um turismo especial voltado para a cultura, denominado o turismo cultural.

A Organização Mundial de Turismo definiu o turismo cultural baseado nas motivações da viagem do turista como “o movimento de pessoas essencialmente por motivos culturais, incluindo visitas de grupo, visitas culturais, viagens a festivais, visitas a sítios históricos e monumentos, folclores e peregrinação” (UNWTO, 1985, p.131).

Em outra definição do turismo cultural o autor reafirma o pensamento da busca pela histórica e as tradições culturais:

[...] o acesso ao património cultural, ou seja, a história, a cultura e o modo de viver de uma comunidade. Sendo assim, o turismo cultural não busca somente lazer, repouso e boa vida. Caracteriza-se, também, pela motivação do turista em conhecer regiões onde o seu alicerce está baseado na história de um determinado povo, nas suas tradições e nas suas manifestações culturais, históricas e religiosas (Moletta, 1998, p. 9-10).

O turismo cultural explora diversos segmentos, “a arte é um os elementos que mais atraem turistas. A pintura, a escultura [...] outros elementos são apropriados pelo turismo cultural com a intenção de promover o próprio e a comunidade local, como: a música, dança, artesanato, gastronomia típica, etc.” (Batista, 2005, p. 32).

O Ministério do Turismo do Brasil define turismo cultural, “compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura” (Brasil, 2003, p. 13).

O segmento de turismo cultural tem se destacado a nível mundial, devido à motivação que o visitante tem em procurar, vivenciar e conhecer uma história com sua cultura exposta. Devido ao contexto, o turismo cultural utiliza alguns recursos e ações que se inter-relacionam. Esses recursos são:

Comidas e bebidas tradicionais; Férias com algum interesse especial; Atividade de esporte; Teatros ou galerias de arte; Tipos de arquitetura; Locais religiosos; Indústria e Comércio; Atrações culturais; Festivais e eventos; Museus; Paisagens turísticas; Passeios temáticos; Todos esses recursos juntos fazem parte do Turismo Cultural. (Swabrooke, 2000, p. 35).

Diante das definições anteriormente apresentadas pode-se identificar que, de algum modo, o desenvolvimento do turismo cultural está relacionado com a busca pelo conhecimento de outras culturas, sendo o patrimônio o recurso central para realização desta atividade, representando uma fonte da identidade do destino.

O turismo cultural nem sempre é a característica principal da viagem, porém pode fazer parte do itinerário, sem que isto represente um fator negativo, pois o desenvolvimento de manifestações culturais e de artes, eventos culturais e aprimoramento dos equipamentos culturais podem ser uma ferramenta de atratividade para o destino. Cada nicho de turista tem suas necessidades, suas intenções, suas motivações, ainda assim, o turista não precisa ser exclusivamente de uma segmentação turística, ele pode experimentar e participar de várias outras atividades turísticas paralelamente. Além do que, uma zona turística, pode apresentar várias segmentações de turismo, como cultural, histórico, eventos, ecoturismo, sol e praia, em que o turista pode participar de várias ou todas, dependendo do seu gosto ou disponibilidade.

O turismo cultural pode ser pensado como uma das atividades que mais tem fomentado o contato intercultural entre pessoas, povos e grupos. Uma vez que a cultura é um segmento que mais tem relação com o visitante, pois ela contribui para que o turista entenda a tradição de uma região colaborando assim para atividade turística.

Vale ressaltar que na história do desenvolvimento do turismo, a cultura sempre esteve não apenas no contato com o “outro”, mas também como um fator de motivação para o deslocamento. Desde o século XVII, época do *Grand Tour*, que as viagens eram realizadas por diplomatas, empresários e estudiosos, principalmente para a França e Itália com o objetivo de elevar o seu conhecimento através do contato com outras culturas.

No século XIX, as primeiras viagens organizadas por Thomás Cook também estavam relacionadas com a cultura, os pacotes turísticos eram organizados para promover o contato com a cultura através de visitas a patrimônios e locais históricos (Talavera, 2009).

O turismo e a cultura, através dos seus aspectos culturais do destino, património material e imaterial, formam o centro do turismo cultural, que se desenvolve a partir de atrações e motivações culturais (Moletta, 1998).

Os conceitos de cultura e de património cultural estão diretamente ligados ao conceito de turismo cultural e vem sendo resignificados, principalmente, a partir das últimas décadas. Dentre as principais mudanças, destaque-se a valorização da cultura popular, diante da cultura erudita, o reconhecimento de um património imaterial, atrelado a tradições e saberes intangíveis da comunidade, perante o património material relacionado com monumentos e obras arquitetônicas e o aumento do consumo cultural.

Na sociedade pós-moderna, o turismo cultural pode ser observado sob duas grandes fases. A primeira no final do século XX, tal atividade encontrava-se relacionada à cultura erudita, que despertava o interesse de pessoas de alto poder aquisitivo tanto financeiro quanto cultural. Os atrativos visitados por esse grupo de pessoas referiam-se ao património material, como as galerias de arte, museus, palácios e outros.

A segunda fase se refere ao início do século XXI, em que houve a valorização da cultura popular, através do reconhecimento do patrimônio intangível, pela importância dada à diversidade cultural no mundo (UNESCO, 2003; UNESCO 2005), assim como a expansão das formas do consumo cultural. Neste contexto, o turismo cultural ganhou força na demanda mundial, em que a preferência dos turistas passou a ser direcionada para o patrimônio imaterial, permitindo um conhecimento cultural mais aprofundado, através de um contato mais próximo dos elementos comuns das comunidades locais, como por exemplo, a gastronomia.

2.3 Diferentes abordagens e produtos de turismo cultural

A cultura apresenta formas de expressão que se classificam em áreas de interesse específico e que geram demandas de viagem com motivação própria, mas se configuram dentro da dimensão e caracterização do Turismo Cultural, como é o caso da religião, arqueologia, grupos étnicos, gastronomia, atividades rurais, paisagens cinematográficas, entre outros.

Podemos citar algumas caracterizações de alguns tipos do Turismo Cultural considerando temas e áreas onde a diversidade cultural pode se apresentar com maior potencial:

➤ Turismo Cívico

Este tipo de turismo ocorre em função de deslocamentos motivados pelo conhecimento de monumentos, acompanhar ou rememorar fatos, observar ou participar em eventos cívicos, que representem a situação presente ou da memória política e histórica de determinados locais.

Os monumentos são representados pelas obras ou construções que remetem à memória de determinado fato expressivo ou personagem. Já os fatos são ações ou acontecimentos realizados ou que estejam ocorrendo na atualidade, que podem atrair pessoas para conhecer tais locais a fim de compreender o seu contexto e suas particularidades. O que diferencia desses monumentos e fatos dos demais é o seu caráter cívico, sempre relacionado à pátria.

Inclui-se nesses acontecimentos, as comemorações de feriados nacionais relacionados a fatos e personagens da pátria, os eventos para troca de bandeiras, as posses de presidentes, governadores e prefeitos, as visitas guiadas a lugares de evocação do espírito cívico de uma nação, entre outros. Esses deslocamentos turísticos característicos desse tipo de turismo ocorrem tanto no país do turista quanto em países estrangeiros.

➤ Turismo Étnico

É constituído por atividades turísticas que envolvem a vivência de experiências autênticas e o contato direto com os modos de vida e a identidade de grupos étnicos. A etnia refere-se à origem, cultura, práticas sociais e raça, onde se considera o patrimônio histórico e cultural como elemento de identidade e diferenciação de um determinado grupo, bem como as interações sociais que ocorrem entre este grupo e a sociedade o qual pertence. Esse tipo de turismo envolve as comunidades representativas dos processos imigratórios, as comunidades indígenas, as comunidades quilombolas e outros grupos sociais que preservam seus legados étnicos como valores do seu modo de vida, saberes e fazeres.

Neste caso, o turista busca estabelecer um contato mais próximo com a comunidade visitada, participar de suas atividades tradicionais, observar e aprender sobre suas expressões culturais, estilos de vida e costumes.

As comunidades são as protagonistas dos produtos neste tipo de turismo, mas nem sempre elas estão preparadas para a atividade turística, o que exige um exercício de envolvimento e sensibilização. Em muitos casos, é necessário o trabalho de identificação e resgate de sua identidade, de suas tradições e formas de expressão; e coletivamente é construído o produto turístico, o que e como mostrar. (Brasil, 2010, p. 21).

➤ Turismo Religioso

O turismo religioso é constituído por atividades turísticas decorrentes da busca espiritual e da prática religiosa em espaços e eventos relacionados às religiões institucionalizadas, independentemente da origem étnica ou da crença. As religiões institucionalizadas são as de origem oriental, afro-brasileiras, espíritas, protestantes,

católica, compostas de doutrinas, hierarquias, estruturas, templos, rituais e sacerdócio.

Assim sendo, a busca espiritual e a prática religiosa caracterizam-se pelo deslocamento a locais e a participação em eventos para fins de: peregrinações e romarias; roteiros de cunho religioso; retiros espirituais; festas, comemorações e apresentações artísticas de caráter religioso; encontros e celebrações relacionados à evangelização de fiéis; vistas a espaços e edificações religiosas (igrejas, templos, santuários, terreiros).

Muitos locais que representam importante legado artístico e arquitetônico de religiões e crenças são compartilhados pelos interesses sagrados e profanos dos turistas. Como podemos observar no território brasileiro:

Uma festa religiosa tradicional, com ritos ancestrais e mantida viva pela população, tem a capacidade de mobilizar o público de motivação religiosa e também o turista cultural. [...] O Círio de Nazaré em Belém do Pará, a Semana Santa nas cidades históricas mineiras e as romarias em Nova Trento/SC são alguns exemplos. Mas a preservação dessas festividades em destinos turísticos em crescimento depende da compreensão e da valorização dos empreendimentos locais, no sentido de respeitar e promover essas formas de expressão da religiosidade popular (Brasil, 2010, p.19).

O Caminho de Santiago de Compostela é um importante exemplo de roteiro turístico de motivação religiosa e cultural, sendo o mais antigo do mundo, com vários percursos e diferentes atrativos.

➤ Turismo Cinematográfico

Este tipo de atividade, de acordo com Brasil (2008), caracteriza-se pelos deslocamentos motivados para a visita a locais ou atrações que fizeram parte de uma produção audiovisual, exibidas no cinema ou na TV, considerada um tipo de turismo específico do segmento cultural.

Este segmento vem sendo incorporado às novas tendências mundiais do turismo atraindo visitantes, aumentando a competitividade de produtos turísticos. Esta atividade pode movimentar o turismo local, gerando resultados positivos para a comunidade onde ocorrerá a produção audiovisual, como o movimento de atividades que poderão ser envolvidas nas produções como hospedagem, alimentação e logística de toda equipe de filmagem, também gerar empregos indiretos como bombeiros,

eletricistas, artistas gráficos, costureiras, pintos e várias outras oportunidades profissionais. O turismo cinematográfico pode ser um importante instrumento para a promoção da imagem do destino. Os locais de importante valor histórico-cultural, utilizados como cenários de filmes ou minisséries e novelas, podem despertar o interesse de um novo grupo de turistas.

Clássicos do cinema mundial possibilitaram que locações de filmagens fossem reconhecidas mundialmente, suscitando o desejo de expectadores a viverem as emoções e se deslocarem para os cenários retratados nas produções cinematográficas. Os impactos no turismo podem ser percebidos em filmes como “Coração Valente”, que possibilitou um incremento de 300% na visitação às terras altas da Escócia. Já em “Contatos Imediatos do Terceiro Grau”, duas décadas depois, o clássico de Steven Spielberg ainda é a motivação de 20% dos visitantes ao Devils Tower, Wyoming – EUA. E em menos de um mês, o filme “Um Lugar Chamado Notting Hill” trouxe 10% a mais de pessoas a Kenwood House. (Brasil, 2010, p. 22).

➤ Turismo Arqueológico

A arqueologia, através de suas pesquisas gera o conhecimento sobre os achados arqueológicos, tornando-se uma ferramenta para o desenvolvimento do turismo arqueológico, que promove por meio da visitação, o acesso a esses bens, constituindo-se assim, um meio para a divulgação do conhecimento produzido nesta área específica.

Esta atividade é também importante para o desenvolvimento de localidades e atrativos turísticos que atendam a essa demanda, relaciona-se especificamente com o Turismo Cultural, devido aos seus aspectos de carácter histórico-cultural.

Os sítios arqueológicos podem ser definidos como os lugares onde se encontram os vestígios da vida e da cultura dos povos passados. Dessa forma, quando esses sítios são disponibilizados para visitação passam a se chamar sítios arqueoturísticos.

Tal atividade deve ser organizada e planejada, como uma alternativa para a difusão do conhecimento relacionado às pesquisas e aos achados arqueológicos. Assim pode se tornar um elemento essencial para o resgate e o conhecimento da cultura humana, bem como para o entendimento do ser humano e de seu processo evolutivo. Neste sentido, o turismo arqueológico torna-se uma atividade fundamental para a disseminação do conhecimento acerca dos elementos de cunho histórico-cultural.

Assim, o Turismo Arqueológico pode ser definido como um segmento no qual ocorre “o processo decorrente de deslocamento e da permanência de visitantes a locais denominados sítios arqueoturísticos, onde são encontrados os vestígios remanescentes de antigas sociedades, sejam elas pré-históricas e/ou históricas, passíveis de visitação terrestre ou aquática”. (Manzato, 2005, p. 44).

E o Turismo Gastronômico, foco desta pesquisa, que será abordado com mais profundidade no capítulo adiante.

2.4 A importância do turismo para as comunidades locais

O turismo, como fenômeno social, não deve ser analisado de modo isolado, pois a atividade é desenvolvida procurando retratar a cultura com base na vivência humana e nas relações sociais. Bem como as transformações e mudanças das sociedades são vistas como processos ligados à natureza dinâmica da cultura e da identidade.

Nas relações sociais, a diferença constitui fonte permanente de tensão e conflito, o que contribui para a afirmação e conhecimento das próprias culturas em contraste. Nesse contexto, a diferença é a base para tornar possível o entendimento do olhar de turistas e residentes sobre uma comunidade.

O desenvolvimento do conceito da cultura tem sido de grande importância para a compreensão das diferentes formas de expressão de sociedade complexas, assim como de pequenas comunidades, porém cabe enfatizar que dentre as teorias modernas, Kessing (1974) afirma que a cultura é um sistema adaptativo, ou seja, as culturas são formadas por padrões de comportamento socialmente transmitidos que incluem tecnologias e modos de organização econômica e política, de agrupamento social, crenças e práticas religiosas.

Ainda que, atualmente, exista forte tendência pela procura de um turismo do tipo alternativo, grande parte dos turistas pratica o turismo de massa, em grandes grupos para destinos populares, em períodos de *alta temporada* (férias escolares de verão e feriados prolongados), preferindo praias, hotéis de lazer e parques temáticos. Esse tipo de turista estabelece pouco contato com a população local, já que seus

programas de lazer foram previamente organizados e os serviços intermediados, não impedindo mudanças nos usos e costumes da comunidade, nas relações sociais e outras.

Por outro lado, os turistas classificados como exploradores provocam impactos menores, pois viajam sozinhos ou em pequenos grupos, de forma independente, procurando respeitar os modos de vida das populações locais, buscam exatamente a diferença dos estilos de vida e despojam-se de seus valores e de seu ritmo de vida.

Barreto (2000) considera esses turistas são apreciadores do turismo baseado no legado cultural, e o seu interesse independe de sua situação socioeconômica, mas de sua formação cultural e sua escolaridade. Normalmente possuem alto nível de consciência ambiental e têm interesse em diferentes culturas, procurando conhecer os processos de produção artesanal, utilizam meios de transportes modestos, apreciam a autenticidade.

De qualquer modo, independentemente da motivação do turista, o turismo provoca interações e modificações em todos os atores que participam desse processo em maior ou menor grau, perceptíveis, ou não, e de naturezas diferentes.

Há de se considerar que para alguns estudiosos, um modelo evolutivo da mudança nos destinos turísticos através das diferentes etapas, primeiramente a população reage com euforia à presença de turistas, sem seguida surge a apatia e o tédio, e finalmente o antagonismo. Por outro lado, pode apresentar também possibilidades de benefícios originados da interação sociocultural como o maior conhecimento das culturas locais pelos visitantes, valorizando o orgulho da população e fortalecimento da identidade e conseqüentemente a valorização do patrimônio cultural pela população local.

Sendo assim, podemos afirmar que, do mesmo modo que o turismo interfere nas estruturas das culturas das comunidades receptoras, a globalização, a urbanização crescente, a imposição da modernização nas sociedades e os meios de comunicação de massa também são fatores ligados ao processo socioculturais em todas as comunidades.

Os patrimônios cultural e natural são considerados atrativos para a experiência turística e para que tal experiência ocorra com qualidade é preciso haver certo equilíbrio entre esses dois atrativos.

Para entender a sustentabilidade devemos refletir sobre o Relatório de Brundtland (1984) que adotou o conceito de desenvolvimento sustentável como:

Atividade que harmoniza o imperativo do crescimento econômico com a promoção de equidade social e a preservação do patrimônio natural, garantindo assim que as necessidades das atuais gerações sejam atendidas sem comprometer o atendimento das necessidades das gerações futuras. (Brasil, 2007).

O desenvolvimento sustentável do turismo é um processo contínuo que requer monitoramento constante dos impactos que a atividade turística pode causar, assim como a participação e comprometimento de todos os envolvidos com o turismo.

É importante ressaltar (Brasil, 2007), os princípios do desenvolvimento sustentável: sustentabilidade ambiental, que assegura a compatibilidade do desenvolvimento com a manutenção dos processos ecológicos; sustentabilidade sociocultural, que assegura a preservação da cultura e os valores morais da população e fortalece a identidade da comunidade; sustentabilidade político-institucional que assegura a solidez e continuidade das parcerias e compromissos estabelecidos entre diversos agentes e agências governamentais dos três níveis (federal, estadual e municipal); e sustentabilidade econômica que assegura um desenvolvimento economicamente eficaz, garantindo a equidade na distribuição dos benefícios desse desenvolvimento.

Várias são as definições para o turismo sustentável, porém a Organização Mundial de Turismo em 1999, assim o conceituou: “a atividade que satisfaz as necessidades dos turistas e as necessidades socioeconômicas das regiões receptoras, enquanto a integridade cultural, a integridade dos ambientes naturais e a diversidade biológica são mantidas para o futuro”. (Brasil, 2007).

Desse modo, o turismo, quando planejado e executado dentro dos princípios conceituais da sustentabilidade, fortalece a cultura local e regional preservando a identidade social, fomentando a diversidade cultural das comunidades, grupos e regiões, com elevação da autoestima dos indivíduos.

2.5 Planejamento das Rotas Turísticas

Ao longo do século XIX e XX, os setores de hospedagem, transporte e agenciamento e os demais equipamentos e serviços turísticos sofreram uma forte influência tanto do ambiente externo quanto interno, o que provocou um crescimento irregular desses setores. Em consequência desse fato, a partir das tendências mercadológicas, surgiu a importância em se projetar o futuro, principalmente em longo prazo, e criar hábitos de consumo turístico.

O planejamento do turismo é um tema que vem sendo tratado com bastante frequência nos últimos anos, principalmente nos congressos, fóruns, seminários e encontros, onde os autores procuram avaliar a sua importância e tecem diretrizes que podem ser adotadas para uma hegemonia da atividade turística e, sobretudo, uma aplicação da teoria em que se tenha menor probabilidade de falhas.

Neste sentido, torna-se relevante a teoria como essencial para que seja possível sustentar o meio prático atrelado ao teórico, tendo embasamentos nas experiências e pesquisas realizadas durante a formação da teoria.

Sobre a importância do planejamento na atividade turística, “[...] pode-se afirmar com segurança que o planejamento continua sendo, e será uma estratégia e um instrumento valioso para orientar o sistema turístico, ainda quando se consolide a economia aberta e se liberem muitos processos sociais e culturais [...]” (Molina e Rodríguez 2001, p.13). A partir da visão do autor torna-se possível perceber que o planejamento da atividade turística é essencial para direcionar o sistema turístico como um todo, ou seja, um mecanismo que facilite a hegemonia da atividade, bem como a minimização das problemáticas e a facilidade na aplicação da teoria na prática.

Dentro do planejamento turístico encontram-se as rotas e roteiros (itinerários) turísticos, que são combinações estruturadas de captação de recursos ou de produtos que atribuem valores aos locais visitados e conhecimento aos visitantes. São integrados, temáticos ou específicos, locais, regionais, nacionais ou internacionais. Pequenos ou grandes servem para estruturar, otimizar e promover os recursos de cada região.

Ainda que exista importância desses elementos para a atividade turística, observa-se uma carência de um conceito unificado para ambos, tanto da palavra em si, quanto seu significado e aplicabilidade. Por este motivo, em algumas situações, os conceitos de rota e roteiros podem ser considerados sinônimos.

De acordo com o autor brasileiro no dicionário da Língua Portuguesa, rota significa o “caminho, direção, rumo [...]”, enquanto que roteiro significa uma “descrição pormenorizada de uma viagem, itinerário” (Ferreira, 1986, pp. 1523/1524).

O Ministério de Turismo do Brasil, no entanto, define rota como “um percurso continuado e delimitado cuja identidade é reforçada ou atribuída pela utilização turística” (Brasil, 2007, p. 28) e roteiro turístico “é um itinerário caracterizado por um ou mais elementos que lhe conferem identidade, definido e estruturado para fins de planejamento, gestão, promoção e comercialização turística” (Brasil, 2007, p. 28).

Neste sentido, podemos considerar que as rotas turísticas têm como objetivo principal “vender” um território, por suas características e valores singulares, a fim de atrair turistas potenciais, enquanto que os roteiros (itinerários) turísticos tratam da descrição de um caminho especificando os lugares de passagem e propondo um conjunto de atividades e serviços durante a sua realização.

Os roteiros turísticos devem ser organizados em regiões que apresentem, além de similaridades na oferta turística, certos objetivos em comum em relação à atividade turística.

Para a elaboração de uma rota turística, existem quatro importantes fases: a preparação, a elaboração, o teste e análise, e a implementação. A primeira fase consiste na estruturação que devem ser considerados os aspectos relativos ao planejamento, desenho, organização e comercialização do produto, para que na fase seguinte seja elaborada a rota propriamente dita. Cabe ressaltar que são nessas duas fases que são identificados os atrativos da região, definidos os pontos turísticos estratégicos, delimitada a área geográfica e aplicado o programa da rota. Na terceira etapa a rota deve ser testada para identificar os aspectos positivos e possíveis falhas e um reajuste dos elementos. A quarta fase deve apresentar a rota como um produto turístico. (Paula & Bastos, 2002).

A autora ainda sugere que a sua criação obedece a um conjunto de providências gerais e específicas: escolha de um nome apelativo e atrativo, não muito longo e compreensível; indicação de locais de início e de fim que sejam motivadores para realizar o percurso; visível identificação dos recursos endógenos; correta sinalização; de material promocional disponível; criação de um logótipo; formação de um grupo de *stakeholders*; criação de uma entidade para gerir; criação de um regulamento e sua aplicação; constante avaliação da dinâmica da rota.

Um roteiro turístico-cultural, por exemplo, pode oferecer um produto turístico único, incluindo museus, galerias de arte, escolas e centros de estudo artísticos, teatros, locais históricos e mais uma variedade de outras opções, associados aos serviços como transporte, hotéis, restaurantes, bares e cafés, lojas, e ainda, outros conjunto de atividades de suporte à cultura do destino, como é o caso do artesanato e a gastronomia.

De acordo com estudos estatísticos disponíveis, os turistas culturais gastam mais dinheiro em suas viagens, pois ao realizarem viagens mais longas consequentemente pernoitam mais noites nos hotéis e compram mais, o que contribui para que os destinos turísticos alcancem com mais facilidade os seus objetivos. A experiência com um itinerário turístico-cultural pode, além de proporcionar uma satisfação através do conhecimento, melhorar os índices de repetição e recomendação da visita. (Ferreira, 2012).

A GASTRONOMIA COMO RECURSO DO TURISMO CULTURAL

Capítulo 3: A Gastronomia como recurso do Turismo Cultural

3.1. A Gastronomia e o Turismo

A cultura alimentar é representada através da gastronomia que é um dos principais vínculos da sociedade. A origem da palavra gastronomia vem do grego *gastros*, que significa estômago e *gnosmos*, conhecimento ou lei. A culinária é uma expressão utilizada no contexto da gastronomia para se referir aos pratos de um país ou região, assim como os alimentos e técnicas de preparação de alimentos.

Em algumas situações a gastronomia é referida como culinária que é apenas uma parte da gastronomia que esta por sua vez, envolve também a degustação, preparação, experimentação, pesquisa, descoberta, compreensão e escrita sobre alimentos, inclusive bebidas, principalmente o vinho. Para Wolf (2002) o deslocamento de pessoas para usufruir da gastronomia significa viajar para desfrutar de alimentos e bebidas, numa experiência única e inesquecível.

A gastronomia tem vínculo com a atividade turística tanto por meio da produção dos alimentos, quanto por meio da transformação do alimento em prato típico ou regional que será apresentado ao visitante, pois nesses processos estão envolvidas as paisagens que são elementos significativos para o turismo. Neste contexto, se deve considerar o consumo dos alimentos num processo que se inicia desde a aquisição da matéria-prima, o transporte e a estocagem, até a manipulação e transformação em alimentos, ou seja, o preparo e o serviço, pois a percepção do gosto representa uma experiência mista e unitária de sensações olfativas, gustativas e táteis percebidas durante a degustação. (Mascarenhas, 2009).

Nessa perspectiva, Santos (1996) reforça que o diferente torna-se original, encantador e a identidade local é fortalecida. A gastronomia possibilita esse desenvolvimento por ser um dos elementos mais marcantes da identidade de um povo. Através da degustação de alimentos e bebidas típicas, há uma interação do visitante com a cultura local, evidenciando uma importância cada vez maior da gastronomia para o turismo, principalmente no que diz respeito aos restaurantes especializados em comidas típicas.

As viagens e a gastronomia sempre fizeram parte da vida do homem, seja por necessidade biológica, meio de sobrevivência, satisfação de desejos de novas experiências, por imposição da sociedade, por meio religioso, cultural e econômico dependendo da necessidade ou do momento histórico que se encontra o indivíduo. É devido à conscientização da importância que estas atividades causam na essência da construção do indivíduo que surgiu a oportunidade de se utilizar estes dois conceitos como meios de atividade econômica, isto significa gerar renda a partir do turismo e da gastronomia. O turismo gastronômico, que do ponto de vista da demanda consiste em toda viagem na qual a principal motivação é o prazer de degustar alimentos e bebidas e conhecer elementos gastronômicos de uma localidade (Fagliari, 2005).

Além disto, a gastronomia é um meio de socialização, pois o alimento remete às lembranças, experiências e emoções vividas, possuindo um valor simbólico, intangível, em que cada pessoa pode adquirir diferentes experiências. Sendo assim, a gastronomia tem relação estreita com o turismo dentro do segmento cultural, que é motivado pela busca de novos conhecimentos, de interação com as pessoas, comunidades, dos costumes, da tradição, da identidade cultural, e ainda pela busca das expressões do ser e de fazer da comunidade, demonstrando ser é um importante aspecto cultural de um povo.

É relevante observar, por exemplo, o modo de fazer, pois na gastronomia o que diferencia um prato do outro não são os ingredientes, que geralmente são os mesmos, e sim o modo de preparação. Ou seja, ingredientes cultivados com técnicas semelhantes em todo o mundo são preparados de formas distintas, de acordo com a cultura local.

Além do aspecto regional que caracteriza a gastronomia de certa localidade, outro fator importante para o turismo é a grande quantidade de restaurantes, cada vez mais especializados e sofisticados que surgem nos centros turísticos. Neste sentido, Santos (1996) afirma que a gastronomia integra a nova demanda por parte dos turistas de elementos culturais. Como patrimônio local, incorpora-se aos novos produtos turísticos, permitindo que pessoas da própria comunidade sejam envolvidas na produção desses elementos, participando do desenvolvimento da atividade.

3.2. Turismo Gastronômico: Conceito e tendências

O turismo gastronômico é um segmento relativamente recente no mercado que se desenvolveu com maior potencial nos últimos 30 anos, a partir das tendências turísticas baseadas nas preocupações globais do final do século XX, que segundo Tavela (2009) estão relacionadas com a sustentabilidade ambiental e cultural e com a qualidade de vida. Outro aspecto que também contribuiu para esse desenvolvimento foi a valorização e reconhecimento da gastronomia como patrimônio imaterial, em comunhão com os anseios dos “novos turistas”, aliados ao desejo de uma experiência mais aprofundada com a cultura local (Martins, 2016).

A globalização juntamente com o avanço tecnológico ligado à industrialização dos alimentos contribuíram para a mudança do comportamento das pessoas com relação à alimentação, assim como, os padrões gastronômicos devido ao surgimento dos restaurantes *fast foods*, do fácil acesso a produtos de outras culturas, principalmente nos últimos anos.

Em contrapartida, foram desenvolvidas ações para se preservar as identidades culturais e gastronômicas, bem como as cozinhas tradicionais. Dentre as providências, o reconhecimento de tais cozinhas como patrimônio cultural imaterial pela UNESCO, a certificação da IGP – Identificação Geográfica Protegida e a criação do movimento *Slow Food*, são alguns exemplos.

Em consequência a esses fatores, os destinos turísticos foram levados a desenvolver atrativos à volta da gastronomia típica, como elemento significativo das culturas, a fim de atender a satisfação dos “novos turistas”, permitindo um encontro direto com a comunidade local.

Surge assim o conceito de turismo gastronômico, que tem assumido diferentes denominações, em diferentes geografias e de acordo com a preferência de alguns autores. As principais denominações são *Culinary Tourism*, adotada nos Estados Unidos e Canadá; *Food Tourism*, na Inglaterra, África do Sul e Austrália; e *Gastronomic Tourism* na Europa. Apesar das terminologias diferentes, todas elas têm em comum as noções de que a participação de turistas em atividades relacionadas com a alimentação, levando em consideração que a gastronomia é, nesse segmento, a principal motivação da viagem, como aponta Shenoy (2005).

Long (1998) define o turismo gastronômico como uma participação proposital e exploratória das formas de alimentação do “outro”, ou seja, inclui nesta participação o consumo ou a preparação de um determinado alimento, da cozinha, ou mesmo de um estilo alimentar que pertencente ao “outro”.

Esta atividade é uma visita aos produtores de alimentos primários e secundários, festivais de gastronomia, restaurantes e locais específicos para os quais a prova de alimentos e/ou experimentação dos atributos de especialistas em produção de alimentos de uma região, são a principal motivação de viajar (Hall et al, 2003).

Numa definição mais recente sobre este segmento, “turismo gastronômico se aplica aos turistas e visitantes que planejam suas viagens de forma parcial ou total para saborear a gastronomia do local ou para realizar atividades relacionadas à gastronomia” (OMT, 2012, p.7).

Nos conceitos sobre o turismo gastronômico mencionados nesta pesquisa, pode se observar que alguns autores valorizam a dimensão cultural e destacam o usufruto da localidade para a realização desta atividade. Outros enfatizam os tipos de experiências realizadas e atores envolvidos.

De um ponto de vista mais abrangente a pesquisadora criou um conceito para fins operacional de sua tese, onde o turismo gastronômico foi considerado:

Um conjunto de atividades turísticas desenvolvidas com a gastronomia, com o objetivo de promover o consumo de alimentos típicos, e a interação e conhecimento dos visitantes de modo a preservar e afirmar a cultura da comunidade local, bem como estimular o desenvolvimento social e econômico dos destinos, através da realização de experiências agroalimentares, restaurantes, festivais, rotas, etc. (Martins, 2016).

Esse conceito para o turismo gastronômico dá maior amplitude para a compreensão da atividade.

Em suma, o turismo gastronômico é uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de pessoas se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade. Sendo assim, este segmento é entendido a partir da ligação da atividade turística com a oferta gastronômica, estabelecendo uma ligação com a identidade da cultura local ao compartilhar os valores e costumes de um povo.

As principais atividades que podem ser realizadas pelo turista motivado pelo turismo gastronômico são participação em eventos gastronômicos em que a

comercialização é a gastronomia típica de determinada localidade e a visitação a roteiros, rotas e circuitos gastronômicos. Além destes, a oferta de bares, restaurantes e similares de um destino são equipamentos para a viabilização do turismo gastronômico, podendo integrar e complementar a oferta turística do destino, além de se tornarem espaços de aproximação entre turista e comunidade local.

Os turistas gastronômicos procuram cada vez mais vivenciar experiências únicas em suas viagens e a buscarem a autenticidade dos atributos históricos e culturais que uma localidade pode oferecer. Tal fato advém do surgimento do conceito “Economia da Experiência”, que surgiu a partir de 1999 com a obra do dinamarquês Rolf Jensen intitulada “A sociedade dos sonhos”, que foi sendo incorporado pelo turismo, anunciando novos valores ao mercado. Esse conceito trouxe a concepção de “inovação” que agrega valor à oferta turística e qualifica destinos para atenderem as expectativas dos consumidores, cada dia mais exigentes. Sendo assim, os produtos e serviços turísticos tendem priorizar a promoção e venda de experiências únicas como fator diferencial para sua comercialização. (Brasil, 2010).

3.3. Valorização dos recursos endógenos e a sustentabilidade

Como dito anteriormente a gastronomia começou a ganhar maior reconhecimento nos últimos 30 anos, porém, acredita-se que esta atividade começou a desenvolver uma expressividade a partir de 1945, devido ao crescimento do turismo de massa em nível mundial. Os restaurantes turísticos franceses “Moulin Rouge” e Maxim’s, que aliaram espetáculos durante as refeições são bons exemplos da diferenciação aliada à gastronomia, que agregaram valores ao seu produto e que se mantem operantes e com sucesso até os dias de hoje.

Os produtos endógenos, também conhecidos como produtos locais, produtos regionais, produtos típicos ou produtos tradicionais, um dos principais elementos da gastronomia, são produtos cujas características particulares se devem à sua origem geográfica, à natureza das matérias-primas utilizadas na sua produção e ao uso de determinado processo particular de elaboração. Geralmente são produtos sazonais e possuem características que os tornam especiais, únicos e diferentes ao

representarem a riqueza cultural das regiões onde são produzidos. A produção destes produtos deve respeitar as tradições locais, devendo continuar a ser produtos essencialmente artesanais, pelos quais deve ser feito um esforço no sentido da sua preservação.

Sendo assim, a gastronomia está incluída na nova demanda por parte dos turistas culturais. Como património local, está sendo incorporado aos novos produtos turísticos, permitindo que as pessoas da própria comunidade sejam envolvidas na produção desses elementos, participando do desenvolvimento sustentável da atividade. (Santos, 1996).

Este segmento do turismo não tem como atrativo apenas o consumo de pratos típicos, mas também eventos gastronômicos, oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos.

Considerados como elementos motivadores para o turismo, os festivais gastronômicos, têm se tornado uma real oportunidade de se conhecer as novidades nesta área, assim como os novos profissionais e seus apoiadores no trade turístico. Este tipo de evento está sempre associado a outras demonstrações artísticas ou culturais formando uma atração não apenas para os visitantes, mas para os moradores da comunidade, gerando renda e emprego para os habitantes dos locais onde é realizado o festival.

3.4 Dinamização da economia local

Para se alcançar a dinamização da economia local deve-se buscar o desenvolvimento sustentável que será alcançado através da manutenção da diversidade e da promoção da cultura, da valorização da população, dos seus saberes, dos conhecimentos, das práticas e valores étnicos, e da preservação das populações tradicionais e sua inserção na economia.

O Turismo tem potencial pode trazer benefícios econômicos que apoiem a conversação natural, cultural e econômica de uma região ou país, podendo proporcionar avanços socioeconômicos, melhoria do padrão de vida e um enriquecimento tanto social quanto cultural, o que pode gerar uma prosperidade social e econômica.

O fomento do turismo pode gerar grande número de impactos econômicos positivos com o desenvolvimento da atividade turística. Podemos descartar os mais importantes:

- ✓ Criação de novos postos de trabalho permanentes e/ou temporárias, que geralmente aproveita a mão-de-obra local, podendo contribuir para a diminuição do êxodo para as grandes cidades;
- ✓ Ampliação na arrecadação de impostos locais, em que aumento no recolhimento de tributos pode gerar melhorias na infraestrutura como melhorias de estradas, da sinalização, das telecomunicações e outras, beneficiando a população local;
- ✓ Geração e aumento da renda local: pode gerar uma melhoria no padrão de vida, já que circula mais dinheiro, ou seja, maior poder de compra na localidade;
- ✓ Implantação de infraestrutura turística, que com o aumento do fluxo de turistas, novos empreendimentos poderão surgir, beneficiando não somente os turistas, como também a população local;
- ✓ Geração e aumento das compras locais, também pelos investimentos turísticos que tendem a adquirir seus insumos próximos ao local de venda, desde que haja competitividade;
- ✓ Melhoria dos padrões de conservação, pois a atividade pode agregar valor às áreas naturais e históricas, principalmente as Unidades de Conservação e sítios tombados, à medida que esses ambientes são cada vez mais procurados pelos turistas. Além disso, pode induzir ou estimular a recuperação de áreas degradadas.

O modelo de gestão descentralizada do turismo no Brasil, implantado pelo Ministério do Turismo e apoiado por seus parceiros, proporciona que cada estado, região e município busquem suas próprias alternativas de desenvolvimento, de acordo com suas realidades e especificidades. O Programa de Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil (2007) é composto por diretrizes políticas e operacionais para orientar o processo do desenvolvimento turístico, com foco na regionalização.

Importa reforçar que regionalizar não é apenas agrupar municípios com relativa proximidade e particularidades, também significa construir um ambiente democrático, harmónico e participativo entre poder público, iniciativa privada, instituição não governamental e comunidade, assim promovendo a integração e cooperação entre esses setores e todos os envolvidos direta e indiretamente na atividade turística de uma determinada localidade. Desse modo, cada região turística pode planejar e decidir o seu próprio futuro, de forma participativa e respeitando os princípios da sustentabilidade.

Como exemplo de dinamização local e sustentabilidade, podemos citar o turismo gastronómico desenvolvido na cidade de Nova Friburgo no estado do Rio de Janeiro, em que a influência de imigrantes de vários outros países deixou um importante legado para a cultura local. Pratos como *fondue* e *raclete* (antiga Helvética), os embutidos, defumados e a cerveja (Alemanha), *sushis*, *sashimis* e *yakisobas* (Japão) foram incorporados à cozinha local, também com uma forte participação de portugueses, espanhóis, italianos, húngaros, austríacos, africanos e libaneses, não somente no desenvolvimento do município como também na formação de ofertas gastronómicas.

Através da integração de várias culturas surgiu o principal atrativo da região, as famosas receitas à base de truta. A criatividade dos chefs da região resultou exatamente da grande variedade de influências, originando pratos únicos que valorizam o sabor da exclusiva iguaria da região de Nova Friburgo. Os pratos à base de truta foram criados há mais de 50 anos quando a cidade já era bastante frequentada por turistas estrangeiros. A gastronomia se tornou o principal destaque do calendário turístico da região, atraindo um público bastante expressivo e se consolidando como um evento dinamizador da economia local, beneficiando toda a cadeia produtiva do turismo e mobilizando as principais instituições da cidade.

O ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Capítulo 4 – O Estado do Espírito Santo

4.1 Caracterização Geral do Estado

O estado do Espírito Santo é um das 27 das unidades federativas do Brasil, localizado no litoral da região Sudeste. É o quarto menor estado do país com uma área de 46 095 583 km². É composto por 78 municípios, tendo a cidade de Vitória como sua capital. Segundo IBGE (s/d) tem estimativa em 2017 de 4 016 356 habitantes, sendo que quase metade desta população vive na Região Metropolitana de Vitória.

Sobre a composição étnica do Espírito Santo, o censo do IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (s/d) revelou que essa é bastante diversificada, porém a base da formação da população capixaba, assim como a do restante do Brasil, foi formada por elementos indígenas, africanos e europeus, principalmente portugueses.

Apesar de terem sido vítimas das doenças trazidas pelos europeus e pela violência, os índios formaram a maioria da população do Espírito Santo nos dois primeiros séculos (XVI e XVII) de colonização, em que um grande número deles era submetido à escravidão. Havia também os que viviam em suas aldeias dirigidas pelos jesuítas e outros aliados e submetidos aos portugueses.

De acordo com Saletto (1996), no início do século XIX os índios constituíam 26% da população livre do Espírito Santo e na metade deste mesmo século essa proporção havia caído para 24%. Essa queda na proporção dos índios na população se justifica uma vez que a expansão do café já atraía grande número de pessoas das províncias vizinhas de Minas Gerais e do Rio de Janeiro, de escravos africanos e de imigrantes europeus.

A presença dos indígenas na população capixaba não deve ser avaliada apenas pela quantidade de índios recenseados, pois a miscigenação foi intensa. No início da colonização as índias foram as mulheres dos colonos portugueses, cedidas a eles pelos indígenas aliados a fim de estabelecer relações de parentesco e de fortalecer a aliança, de acordo com padrões de sua organização social. As índias escravas eram exploradas sexualmente pelos senhores e em muitos casos tornaram-se

concubinas de colonos, formando famílias, numa época em que era rara a presença de mulheres europeias. Assim sendo, elas se tornaram mães de inúmeros mestiços, conhecidos como mamelucos. Essa miscigenação prosseguiu ao longo do tempo, e quando estes mestiços eram integrados nas famílias de seus pais deixavam de ser considerados índios.

Daemon (1879) afirma que o Espírito Santo teria começado a importar escravos diretamente da África a partir de 1621, antes disso o número de escravos africanos não era significativo. Na virada do século, a capitania passou por um processo de prosperidade com a expansão da produção de açúcar e do comércio exterior, acredita-se que assim iniciou a transição da escravidão indígena para a africana.

Dados históricos da década de 1950, de modo simplificado, demonstram que o Espírito Santo registrou dois grandes ciclos econômicos, conhecidos como ciclos do desenvolvimento: Ciclo do Café e o Ciclo da Industrialização, que estruturam, não somente a economia, mas também a política, o espaço e a sociedade capixaba como um todo, como nos dá conta o seguinte excerto:

Outro fator relevante, registrado na década de 1960, diz respeito à distribuição geográfica da população capixaba no território, que apontava para cerca de 80% da população encontrava-se nas áreas rurais enquanto 20% residia nas cidades. Essa proporção entre população rural e urbana revela também o baixo grau de urbanização que configurava o território desta época, assim como a economia do estado voltada para as atividades agrícolas.

[...] no limiar da década de 50, 75% dos estabelecimentos rurais capixabas tinham no café a principal atividade econômica, sempre associada à produção de alimentos, para garantir o sustento das famílias. [...] Até o início dos anos 60, o café determinou o dinamismo econômico do Estado. Respondia por mais de 1/3 da renda gerada e por mais de 40% das receitas tributárias diretas do setor público estadual. (PEDEAG, 2008, p.20).

A década de 1970 foi um período de grandes mudanças em território capixaba, em que a população rural ainda predominava, mas já apontava uma percentagem de 54,9% demonstrando um crescimento da população urbana, justificada pelo ciclo da industrialização marcada pela indústria atrelada à urbanização. No final desta década, a modificação do perfil econômico do estado do

Espírito Santo começou a apresentar seus primeiros sinais, em que a população urbana já predominava sobre a rural, com consequências significativas sobre os mais diversos aspectos da vida econômica, social, política e cultural.

Sendo assim, entre as décadas de 1970 e 1980, o Espírito Santo já mostrava um perfil urbano/industrial e 2/3 da população residiam em áreas urbanas, no qual a população economicamente ativa, pela primeira vez na história do estado, passou a ocupar o setor de comércios e serviços, conforme:

O Estado do Espírito Santo apresenta-se, hoje, com uma população predominantemente urbana e com um setor industrial que tem expressiva participação na formação da renda interna estadual. Além disso, dada a posição estratégica do Estado e sua vocação exportadora, o setor de serviços sobrepujou os demais na geração da renda interna. (PEDEAG 2008, p.02).

4.2 Breve histórico do Espírito Santo

O litoral do estado do Espírito Santo foi reconhecido pelos colonizadores portugueses em 1501, porém o povoamento deu início a partir de 23 de maio de 1535, quando o donatário Vasco Fernandes Coutinho, acompanhado de 60 homens, desembarcou numa praia ao pé do Morro da Penha num domingo de Pentecostes, razão pela qual este local recebeu o nome de Capitania do Espírito Santo, uma das capitanias hereditárias do sistema estabelecido pela Coroa Portuguesa nesta época.

Neste local do desembarque dos portugueses, após confronto com os índios goitacás, ergueu-se a primeira povoação que, mais tarde, seria conhecida como Vila Velha, hoje a atual cidade de Vila Velha. Em 1551, devido à falta de colonos para dar continuidade aos trabalhos, aos novos ataques dos índios, e ao retorno do donatário a Portugal, foi fundada uma nova vila que deu origem a cidade de Vitória. O surgimento da nova vila fez com que a primeira vila ficasse conhecida como a vila velha, razão do nome do atual município de Vila Velha.

A Capitania do Espírito em 1592 sofreu ataques ingleses e franceses, na tentativa de invasão do território, tendo sido dominados pelos portugueses e índios. Entre o período de 1624 a 1654 a capitania foi invadida duas vezes pelos holandeses também estes derrotados.

Francisco Gil de Araújo adquiriu a capitania, tendo sido registrada a sua posse pela Carta régia de 18 de maio de 1675, administrando-a até 1682, e tendo ficado marcada por construções e reedificação de vários fortes para proteger as duas vilas.

Com a descoberta de minas de ouro no interior da Capitania do Espírito Santo no início do século XVIII, por razões de segurança, a Coroa Portuguesa desmembrou do território capixaba as terras das minas (atual estado de Minas Gerais), assim como proibiu a abertura de estradas que ligasse os dois locais.

Em 1715 a capitania retornou ao poder da Coroa Portuguesa. O aumento da produção mineral nas Minas Gerais contribuiu para o desenvolvimento da região do Espírito Santo, elevando a capitania à categoria de comarca em 1732.

Aproximando o final do século XVIII, o Espírito Santo já contava com cerca de oito mil pessoas, exportava a produção de gêneros alimentícios, madeira, tecido de algodão e açúcar para a Bahia, Rio de Janeiro e outros portos do Sul. Iniciando a plantio de café em 1815.

Em 7 de setembro de 1822, data da proclamação da Independência do Brasil, o Espírito Santo se tornou província, status que permaneceu até a Proclamação da República Brasileira, em 15 de novembro de 1889, quando se transformou no atual estado do Espírito Santo.

4.3 A Região Metropolitana de Vitória

O processo de formação da Região Metropolitana da Grande Vitória iniciou-se na década de 1970, por ocasião da concentração industrial, e consequentemente, populacional e urbana, com a expansão da Companhia Vale do Rio Doce e da implantação da Companhia Siderúrgica de Tubarão, da Samarco Mineração e Aracruz Celulose.

No entanto, a RMGV – Região Metropolitana da Grande Vitória somente veio a ser constituída em 1995, pela Lei Complementar estadual nº 58/1995, quando foi denominada RMV – Região Metropolitana de Vitória, formada pelos municípios de Vitória (capital), Vila Velha, Viana, Serra e Cariacica, posteriormente modificada em 1999 e 2001, quando incorporou, respectivamente, os municípios de Guarapari e

Fundão e adquirindo a nova nomenclatura de RMGV – Região Metropolitana da Grande Vitória.

As cidades que formam essa região são relativamente próximas umas das outras, facilitando a locomoção intermunicipal, da qual a distância do centro de Vitória (capital) é de: Vila Velha – 12 km; Cariacica – 16 km; Viana – 18 km; Serra – 29 km; Guarapari – 55 km e Fundão – 57 km.

Segundo o IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (s/d), a região possui, em 2015, uma população de aproximadamente 1,9 milhão de habitantes, ou seja, esses sete municípios que formam a região metropolitana abrigam quase a metade da população total do estado representando 47%, e que cresce a taxas elevadas em torno de 3,2% ao ano.

A Região Metropolitana da Grande Vitória é a principal área industrial do estado, onde se situam 32 das 52 maiores empresas instaladas no Espírito Santo. São na sua maioria empresas modernas e altamente competitivas, como é o caso da CST (Companhia Siderúrgica de Tubarão), da CVRD (Companhia Vale do Rio Doce), Samarco Minerações, Aracruz Celulose, Real Café, Chocolates Garoto (Nestlé) dentre outras, instaladas na região metropolitana.

A movimentação portuária da região é outro fator de relevância para a economia da própria região e do estado. No setor terciário, destacam-se as atividades relacionadas ao comércio exterior.

Compondo a Região Metropolitana a cidade de Vitória, capital do estado, é formada por uma porção continental e 34 ilhas cercadas pela Baía de Vitória. Fundada em 1551 pelos colonizadores portugueses, a cidade possui aproximadamente 355 mil habitantes. Vitória possui dois grandes portos que fazem parte do maior complexo portuário do país, além de diversas praias, em que se destacam a Praia Ilha do Boi, Curva da Jurema e Camburi com 6 quilômetros de extensão.

Vila Velha foi fundada em 1535, é a cidade mais antiga do estado, possuindo várias construções históricas, dentre elas o Convento da Penha que é um dos principais pontos turísticos do estado. Suas praias formam um litoral de 32 quilômetros de extensão que contam com uma boa infraestrutura.

Guarapari, município fundado em 1679, e tornou-se a principal cidade turística do estado e um dos balneários mais famosos do Brasil. Seu litoral é composto por mais de 50 praias, algumas delas com as areias radioativas com benefícios terapêuticos desenvolvendo o Turismo de Saúde, além do turismo submarino, turismo rural e o ecoturismo e outros.

Fundada em 1556, a cidade de Serra é a mais populosa do estado, com 485 mil habitantes. Distante a 27 quilômetros da capital, em seu litoral está localizada a Praia de Jacaraípe, sede de campeonatos de *surf*, e outras pequenas vilas pesqueiras como Manguinhos e Carapebus. Na praia de Nova Almeida encontra-se na antiga Igreja dos Reis Magos, o primeiro quadro a óleo pintado no Brasil.

A cidade de Viana fundada em 1862 tem a contribuição cultural deixada pelos europeus, presente nas construções e casarios antigos, além de uma área verde privilegiada onde foi construída uma Rampa para a prática do voo livre.

Fundão foi emancipado em 1923 do extinto município de Nova Almeida e localiza-se às 53 de capital do estado. O nome se deve ao rio Fundão que banha a sede da cidade. Possui 4 praias, o Parque Municipal Gioapaba-Açú e a Área de Proteção Ambiental Estadual do Goiapaba-Açú.

O município de Cariacica se separou de Vitória tornando-se independente em 1890. Segundo os antigos habitantes, o nome surgiu da expressão “Cari-jaci-caá”, utilizada pelos índios para identificar o porto onde desembarcavam os imigrantes, ou seja, significa “chegada do homem branco”. Cariacica é considerada a “porta de entrada” da capital, pois é cortada por duas rodovias federais que atravessam o estado. Neste município se encontra a Estação Ferroviária Pedro Nolasco, onde parte o trem de passageiros, para o estado de Minas Gerais.

Quanto à atividade turística desta região será tratada com detalhes em um capítulo mais adiante.

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO ESPÍRITO SANTO: AS DIFERENTES INFLUÊNCIAS

Capítulo 5 – História da alimentação no Espírito Santo: as diferentes influências

No Brasil os valores e costumes são demonstrados, evidenciando uma grande mistura de povos. No que se refere à culinária, muitas cidades brasileiras têm os seus pratos típicos baseados na cultura, principalmente dos índios, dos colonizadores portugueses e dos africanos. Segundo Reinhardt (2007), a comida típica que representa uma tradição, não necessariamente faz parte do dia a dia de seu povo, sendo importante ressaltar que ela desperta um sentimento de apropriação, fazendo com que a comida vista a “roupagem” de seu país ou local de origem.

Porém, a cozinha brasileira é resultado não apenas dessas três influências mais marcantes, considerando que o país possui uma dimensão continental não somente do aspecto geográfico, mas também na sua diversidade cultural implantada pelos imigrantes italianos, alemães, japoneses, espanhóis, árabes, suíços e outros.

Sendo assim, não se pode imaginar uma pessoa que habita em São Paulo (região sudeste) comendo mandioca com manteiga e sal no café da manhã, como faz o nordestino, que reside em um dos estados do Nordeste, se esse está acostumado com o “pingado” (café com leite), pão e manteiga. Situação semelhante seria o capixaba comendo uma moqueca de peixe ou camarão preparada com leite de coco e pimentões. De fato cada região do país desenvolveu uma cultura alimentar característica e peculiar, porém dois alimentos, o arroz e o feijão constituem a “imagem de marca” ou “cara” do Brasil, no que a gastronomia diz respeito. Esses dois alimentos são consumidos em qualquer região brasileira, variando sobretudo a espécie dos grãos e do modo do preparo.

Sobre a influência dos índios, negros e portugueses na gastronomia brasileira, o historiador Cascudo, (2011) em sua obra “História da alimentação no Brasil”, e Leal (2004) em “A História da gastronomia”, referem a incorporação de alguns alimentos na alimentação brasileira por herança dos portugueses, cuja marca está na maneira de preparar os alimentos, no uso do doce e do sal, nos refogados, nos cozidos e sopas. Dos indígenas, a maior herança foi a farinha de mandioca, até hoje predominante em mesas brasileiras. Já dos negros a influência fica por conta dos produtos como o inhame, azeite de dendê, o cuscuz, a feijoada, como se pode concluir na seguinte citação:

“A maior, mais forte e definitiva influência sobre a culinária brasileira é portuguesa, cuja marca está na maneira de preparar os alimentos, no uso do doce e do sal, na fritura, nos refogados, nos cozidos e sopa [...] Dos indígenas, a maior herança foi a farinha de mandioca, principalmente para a produção do pirão, palmito, as frutas como caju, manga, coco e o urucum para dar cor e sabor aos alimentos cozidos. Já dos negros tivemos o inhame, o azeite de dendê, o quiabo, o cuscuz, a galinha-d’angola e a melancia. (Leal, 2004, p. 123).

A gastronomia do estado do Espírito Santo, assim como em outras regiões do Brasil, nasceu assim, de uma mistura de culturas de outros países, que com o passar dos tempos foram criando características próprias, porém se percebe que as mais fortes influências são indígenas portuguesas e africanas, como revela a autora:

Apesar de a culinária brasileira ter sido influenciada por tantos povos, é inegável que os hábitos alimentares brasileiros se embasaram, primordialmente, na interação de três povos - índio, português e africano [...] A mesa brasileira é composta pelas tradições indígenas, pelas iguarias africanas e pela suculência portuguesa. (Fagliari, 2005, p. 111).

Deste modo, a mistura dessas diferentes culturas gastronômicas é ainda percebida nos dias de hoje na gastronomia brasileira, assim como na gastronomia do estado do Espírito Santo. Na culinária capixaba, os seus principais elementos representantes são a panela de barro, a moqueca capixaba e a torta capixaba.

5.1 – A contribuição indígena

Quando o Brasil foi colonizado, os índios que ali viviam já conheciam o fogo, que era utilizado para o aquecimento, realização de rituais, confecção de armas, canoas e utensílios de cerâmica, e para o preparo dos alimentos.

Atualmente, existe uma mestiçagem entre os sabores dos indígenas e a introdução de novos sabores trazidos pelos colonizadores. Porém, nesta pesquisa iremos focar nos alimentos que estão presentes nos principais pratos típicos capixabas.

O Estado do Espírito Santo, com mais de 400 quilômetros de costa litorânea, preservou de forma particular, esta mestiçagem de saberes entre portugueses e índios. Com ocupação restrita ao litoral até a segunda metade do século XIX, foi à beira-mar, nas proximidades dos manguezais e nos cursos dos rios, que a cozinha capixaba veio a se moldar, mantendo até os dias de hoje, os traços fortes da identidade local.

Para povo do estado do Espírito Santo, nada mais típico do que saborear uma moqueca capixaba com pessoas que vem de fora do estado, ou na quaresma preparar uma torta capixaba, outra iguaria típica confeccionada à base de peixe, marisco e palmito fresco.

Quando os portugueses chegaram ao Brasil, a pesca já era desenvolvida pelos índios que já dominavam algumas técnicas para capturar peixes um de seus principais alimentos. Como uma das heranças indígena, o povo capixaba desenvolveu o hábito do consumo de peixes, camarões, lagostas, lulas e mariscos em geral, em pratos regados com azeite e tingidos com semente de urucum.

A Moqueca Capixaba é um dos principais pratos típicos mais conhecidos da cozinha brasileira, também considerado o “carro-chefe” da gastronomia do estado do Espírito Santo. A degustação dessa iguaria tornou-se um ritual quase “obrigatório” para quem visita o local. Na moqueca capixaba não é utilizado o azeite de dendê nem o pimentão, um dos motivos que a diferencia das moquecas de outros locais do país. Para a preparação deste prato, o peixe é cozido em azeite doce, colorau (corante feito da semente de urucum), tomate, cebola, alho, sal e coentro.

O importante é que a moqueca seja preparada na panela de barro de Goiabeiras, o que lhe confere um sabor diferenciado e inigualável. A produção da panela de barro tem origem indígena com as tribos Tupi e Una. A técnica dessa produção foi apropriada por descendentes de escravos e colonos das áreas próximas do mangue, em Vitória, transmitida por gerações até os dias atuais pela associação das paneleiras de Goiabeiras, onde essa cultura encontra-se preservada há mais de quatro séculos.

De acordo com o IPHAN (s/d), o tombamento da panela de barro de Goiabeiras, principal elemento cultural na elaboração de pratos típicos da culinária capixaba, se deu em 20 de dezembro de 2002, em que recebeu o título de Patrimônio Cultural do Brasil pelo Iphan – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, e registro no “Livro dos Saberes” do Ministério da Cultura, em Brasília, tornando-se a primeira indicação geográfica brasileira na área do artesanato, considerada bem imaterial.

Este processo transforma a memória em história, com objetivo de fortalecer a identidade, com representações e reconhecimentos de uma história que une o preparo

do prato capixaba, a identidade local e das pessoas que ali residem, levando-se em consideração os aspectos econômicos, sociais e culturais que estão envolvidos neste processo.

Para se entender como surgiu a moqueca e a influência indígena desse prato na cultura capixaba devemos conhecer alguns hábitos desses nativos. Os índios utilizavam o moquém no preparo das carnes de animais ou peixes, mas a partir do século XVIII, as moqueadas se associaram cada vez mais às carnes de peixes. Moquear, na língua tupi significa assar em fogo lentamente, daí a origem do nome do prato típico símbolo do estado, a Moqueca Capixaba, preparada em panela de barro que mantém o calor e termina o cozimento do prato mesmo depois de servido à mesa, assemelhando-se muito ao processo do moquém dos índios.

Para o moquém, os índios abriam um buraco na terra onde o peixe era colocado envolto em folhas de bananeiras. Essa abertura era coberta com terra e por cima acendia-se uma fogueira formando um forno subterrâneo. Depois do peixe assado, com o caldo que se formava era misturado à farinha de mandioca até obter a consistência adequada que resultava em um pirão para acompanhamento do peixe ou carne. Considerando que os índios brasileiros tinham no peixe e na farinha de mandioca seus principais alimentos, tal combinação conservou-se, até os dias de hoje.

Como complementos da moqueca capixaba, são servidos o arroz branco, o pirão, o molho de pimentas, e mais recentemente, também foi acrescentada como acompanhamento a moqueca de banana.

Para o pirão usam-se os mesmos temperos e a cabeça do peixe preparando outra moqueca à parte, à qual se acrescenta um pouco de água. Quando cozida, a cabeça do peixe é descartada. Volta-se a moqueca ao fogo já acrescida de farinha de mandioca e em poucos minutos o pirão estará pronto.

Outro item muito importante na gastronomia local é a banana-da-terra, que também é uma influência indígena que se manifesta no estado do Espírito Santo. Este tipo de banana é uma espécie nativa, bastante consumida ainda nos dias de hoje, cozida, assada ou frita. Nas últimas décadas surgiu a moqueca de banana-da-terra, que vem sendo incorporada como acompanhamento para a moqueca capixaba.

Também considerado como prato típico importante da culinária do estado do Espírito Santo, a Torta Capixaba contém elementos de contribuição indígena, portuguesa e africana. Esse prato tem origem há mais de 400 anos, e provavelmente, foi criado devido à fartura de peixes e frutos do mar do litoral do estado. Tornou-se tradição das comunidades litorâneas e das vilas de pescadores que viviam à beira mar e dos manguezais que o consumiam durante a Quaresma por abstinência de carne vermelha. Sua receita é composta por bacalhau, vários tipos de mariscos, azeite, urucum, cebola, ovos, azeitona, pimenta e palmito fresco. E como a moqueca, a torta capixaba também deve ser preparada e servida na panela de barro de Goiabeiras.

5.2 – A contribuição portuguesa

A influência portuguesa na formação na gastronomia do estado do Espírito Santo é perceptível até os dias de hoje, tanto no uso de determinados ingredientes como nas técnicas de preparo dos pratos, não apenas na alimentação cotidiana, mas também em pratos considerados típicos da região.

Dos colonizadores, os brasileiros herdaram o gosto pelas carnes de boi, carneiro, porco, cabrito, pato, além da galinha e dos ovos. Dos temperos podemos citar o alho, cebola, cominho, coentro, salsa dentre outros. Assim como as conservas salgadas, açúcar, caldos e o hábito de tomar café. É também de referir o gosto pelo sal introduzido pelos portugueses e quase não utilizado pelos índios e africanos. Outras especiarias como o cravo-da-índia, a erva-doce, a canela e o alecrim, tornaram-se presentes nos sabores da cozinha brasileira.

Seja no litoral ou no interior do país a cozinha brasileira ia se moldando, com características regionais. Como afirma Casilho (2005, p.33), “nas grandes fazendas ou nas minas coloniais, a culinária ganhava feições próprias, variando de região para região de acordo com os produtos disponíveis e as características dos povos presentes”.

A alimentação litorânea do Brasil, à semelhança do Espírito Santo, se desenvolveu baseada no peixe e outros frutos do mar, no milho e na mandioca. A utilização dos pescados e mariscos foi facilitada pela questão geográfica onde

encontrava com abundância os peixes como a pescada, o namorado, a garoupa, além do robalo e do badejo os mais utilizados na preparação da moqueca.

Como já descrito anteriormente na influência indígena, nos pratos típicos como a moqueca capixaba, a torta capixaba e a torta de banana, está presente também a influência portuguesa no que se refere aos ingredientes como o azeite, o sal, a cebola, a azeitona, ovos e o coentro, que foram encorpados ao moquém indígena. Essa influência encontra-se também nas sobremesas como os doces a base de ovos e das mais diversas frutas, como é o caso da goiabada, a bananada, a marmelada e outras. Além dos doces como o quindim, o pudim de leite, o arroz-doce, o pão-de-ló e outros.

Podemos aqui referir os quindins de Nova Almeida como exemplo importante da influência portuguesa na gastronomia do Espírito Santo, que se tornou um doce tradicional na praia de Nova Almeida, região da Grande Vitória. A produção dos já famosos quindins iniciou no ano de 1950 por Theobaldo Francisco das Chagas, passado depois para seus filhos e hoje, quem está a frente do negócio é o neto Vitor Chagas, mantendo a receita original, guardada há quase 70 anos pela família.

5.3 – A contribuição africana

A técnica culinária dos africanos no Brasil desenvolveu-se de modo peculiar devido à sua condição de escravos. Aprisionados ainda na África, os negros viajavam em péssimas condições e não traziam consigo nenhuma bagagem, muito menos ingredientes culinários.

A influência africana na cozinha brasileira tem dois aspectos importantes: o modo de preparar e temperar os alimentos, e a introdução de ingredientes na culinária. Os negros, vivendo no novo território, tiveram a necessidade de improvisação, uma vez que dispunham de estrutura pouco eficaz. Levados como escravos aos engenhos de açúcar, as cozinhas eram entregues às mulheres negras que ficavam responsáveis pela alimentação dos senhores brancos.

Os negros passaram assim a adaptar seus hábitos culinários aos ingredientes disponíveis da colônia. O inhame, que era a base da sua alimentação, foi substituído pela mandioca que fazia parte da culinária indígena, usavam o azeite-de-dendê, que

já conheciam, do qual as primeiras árvores de dendezeiros vieram da África no começo do século XVI trazidas pelos portugueses. Desse modo, foram se adaptando na substituição de ingredientes à medida que lhe faltavam aqueles que eram conhecidos por eles na sua terra de origem.

Na dieta dos escravos também foram incorporadas as carnes de caça como tatu, cutia, capivaras, caranguejos e outras, preparadas nas senzalas. Das carnes assadas ou cozidas, era utilizado o caldo para o preparo do pirão usando a farinha de mandioca. O pirão feito do caldo com a farinha de mandioca ou o angu feito do caldo com farinha de milho já era uma prática dos índios que se tornou mais popular depois que passou a ser um hábito também dos escravos.

Dentre os produtos mais importantes que vieram da África estão o coco, o café, a pimenta malagueta, o inhame, o quiabo, o gengibre, o azeite-de-dendê e outras variedades de banana (banana-da-terra é nativa do Brasil).

A galinha, que veio da dieta portuguesa, aos poucos foi incluída nas receitas afro-brasileiras como o vatapá e o xinxim que resistem até hoje, principalmente como pratos típicos da região do nordeste brasileiro.

Dos indígenas, a culinária afro-brasileira incorporou além da mandioca, ervas e frutas. Das ervas surgiu o caruru, prato afro-indígena brasileiro mais famoso, que com o passar do tempo ganhou outros ingredientes como o quiabo, camarão e castanha e amendoim.

O acarajé é também outro prato da cozinha afro-brasileira, iguaria típica da Bahia, que sua receita é composta pelo feijão-fradinho, azeite-de-dendê, sal, cebola, tomate, camarões e pimenta malagueta.

No Espírito Santo, a gastronomia teve um maior peso da herança indígena e portuguesa, como pode ser observada nos ingredientes da receita da moqueca capixaba, em oposição à africana atribuída à receita da moqueca baiana.

O folclorista Cascudo (2011) explica a razão desta maior influência africana na Bahia, ao apontar que na cidade de Salvador ficou uma concentração de escravos mais homogênea, possibilitando a “defesa das velhas comidas africanas”, mais do que em outros locais do país. E devido aos candomblés, aos cultos jeje-nagô, a cozinha pôde manter elementos primários de sobrevivência dessas pessoas, tornando a influência africana vital na constituição dos hábitos alimentares. Por outro lado, até

o início do século XIX, a baixa densidade demográfica e o isolamento que caracterizou a ocupação do Espírito Santo contribuíram para que a cozinha capixaba permanecesse mais ligada aos hábitos indígenas, com influência portuguesa, como na utilização do azeite e tempos em geral.

O modo africano de cozinhar e temperar os pratos típicos portugueses e indígenas transformou as receitas originais dando forma à cozinha brasileira. Porém, na região do estado do Espírito nota-se que esta influência não foi tão significativa como em outras regiões do país. Nos pratos típicos capixabas, além do modo de preparar e temperar os alimentos pode-se identificar um único ingrediente de influência africana que é a pimenta na receita da torta capixaba, que é servida no molho para acompanhamento do prato. Este molho é preparado com pimentas malaguetas, cebola, coentro e cebolinhas, limão e azeite.

**PROPOSTA DE CRIAÇÃO DA ROTA GASTRONÔMICA PARA A REGIÃO
METROPOLITANA DE VITÓRIA**

Capítulo 6 – Proposta de criação da Rota Gastronômica para a Região Metropolitana de Vitória

6.1 – As Rotas Turísticas no Brasil

O comportamento do consumidor de turismo vem mudando e, com isso, surgem novas motivações de viagens e expectativas que precisam ser atendidas, dentre elas a gastronomia. Em um mundo globalizado, em que turistas são cada vez mais exigentes e procuram por roteiros turísticos que atendam às suas necessidades, seus desejos e preferências, torna-se necessário, mudanças nas estruturas da política de turismo dos países. No Brasil, o Ministério do Turismo reconhecendo essas mudanças de consumo como oportunidade de valorizar a diversidade e as particularidades existentes no país, atualizou a sua política de turismo.

Vale ressaltar que, o Ministério do Turismo no Brasil foi criado em 2003, conforme descreve Oliveira (2009, p. 252) “a criação em 2003 do Ministério do Turismo – MTUR deu ao Brasil, pela primeira vez, uma pasta, estrutura e orçamentos próprios para o desenvolvimento do turismo”, seguindo recomendações da Organização Mundial de Turismo, adotou a política focada no desenvolvimento regional, em um processo de gestão compartilhada e descentralizada. O Programa de Regionalização, busca a interação de todas as ações desempenhadas pelo Ministério do Turismo com estados, regiões e municípios brasileiros, em que seu principal objetivo é apoiar a estruturação dos destinos, a gestão e a promoção do turismo no país, atualizando e incorporando novas reflexões e modos de ação acumulados com a experiência de planejamento e gestão desde a sua primeira versão 2003/2007.

Em 2006, dos roteiros apresentados, 87 foram priorizados para obtenção de padrão de qualidade internacional e, conseqüentemente, promoção do alcance das metas do Plano Nacional do Turismo, contemplando 474 municípios de 116 regiões turísticas, dentre elas, a Região Metropolitana de Vitória no estado do Espírito Santo. Para tais destinos nestes roteiros selecionados, considerou-se primeiramente que todos os estados brasileiros e suas capitais deveriam se contemplados e que cada estado deveria ter no mínimo um e no máximo cinco destinos indutores de desenvolvimento turístico regional. (Brasil, 2007).

A Política Nacional de Turismo, estabelecida pela lei 11.771/2008, tem dentre os seus princípios a regionalização do turismo. Propõe que um município que não possua uma vocação para o turismo, ou seja, que não recebe diretamente o turista, ainda assim poderá se beneficiar, se este município desempenhar um papel fornecedor de mão-de-obra ou produtos para atender o turista. Desse modo, o trabalho regionalizado permite vantagens e benefícios não somente para o município que recebe o turista, mas para toda a região em que este se encontra inserido.

Este modelo de gestão descentralizada do turismo, implantado no Brasil pelo Ministério do Turismo e apoiado por seus parceiros, proporciona que cada estado, região ou município busque suas próprias alternativas de desenvolvimento, de acordo com suas realidades e particularidades.

O Programa de Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil (Brasil, 2007), propõe diretrizes políticas e operacionais para orientar o processo do desenvolvimento turístico, tendo como foco a regionalização, partindo do princípio que regionalizar não significa apenas agrupar municípios com proximidade geográfica e características semelhantes, mas também construir um ambiente democrático, harmônico e participativo entre poder público, iniciativa privada, setor de serviços e comunidade. E ainda, promover a integração e cooperação entre estes setores, buscando atuação conjunta entre todos os envolvidos direta e indiretamente na atividade turística de determinada localidade. Sendo assim, cada região deve planejar e decidir sobre seu próprio futuro, de modo participativo e respeitando os princípios da sustentabilidade ambiental, sociocultural, econômica e político-institucional.

Este programa, ao subsidiar a estruturação e qualificação dessas regiões, possibilita que elas assumam a responsabilidade pelo seu próprio desenvolvimento, o que pode gerar a criação de novos roteiros como produtos turísticos com competitividade nos mercados nacional e internacional.

Neste contexto, cabe destacar que, o turismo é uma atividade econômica capaz de gerar empregos, riquezas, promover uma melhor distribuição de renda e a inclusão social. Para que as regiões possam se estruturar e se qualificar faz necessário o envolvimento direto das comunidades receptoras, pois toda essa

mobilidade consiste na capacidade de atuação mútua do cidadão, como parte fundamental desse processo.

O Ministério do Turismo (Brasil, 2007) elaborou documentos que se apresentam nos “Cadernos de Turismo”, que são direcionamentos para promover o desenvolvimento regionalizado como estratégia de agregação de valores do cidadão, de sua cultura, de suas produções, de seus saberes, propiciando a integração de todos os setores econômicos e sociais com o objetivo de melhorar a qualidade de vida das populações receptoras e desse modo contribuir para a dinamização da economia do País.

Os Cadernos de Turismo são instrumentos técnico-orientadores com o passo a passo para a implementação do Programa de Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil. Desse modo, cada região pode identificar o seu estágio de desenvolvimento e aplicar as diretrizes da regionalização do turismo. Os documentos contém uma linguagem simples para facilitar a compreensão de todos os envolvidos no processo de desenvolvimento da atividade turística regionalizada e estão divididos em treze cadernos, sendo cada direcionado a um módulo operacional, conforme (Brasil, 2007) descrito abaixo:

I – Introdução à Regionalização do Turismo – apresenta de forma clara e sucinta a contextualização do Programa de Regionalização – Roteiros do Brasil no turismo nacional.

II – Módulo Operacional 1 – Sensibilização: esta ação busca despertar o interesse e o comprometimento dos atores locais, propiciando a disseminação dos conceitos adotados pela Programa.

III – Módulo Operacional 2 – Mobilização: tem como objetivo principal promover, articular e interagir os atores para obter maior envolvimento e participação deste na busca dos objetivos comuns no processo da regionalização do turismo.

IV – Módulo Operacional 3 – Institucionalização da Instância de Governança Regional: esta forma de organização se encarrega da coordenação, acompanhamento e gestão da regionalização turística.

V – Módulo Operacional 4 – Elaboração do Plano Estratégico de Desenvolvimento do Turismo: é o planejamento integrado participativo, ou seja, um

planejamento estratégico elaborado em cada região, no intuito de definir ações para atingir os objetivos propostos.

VI – Módulo Operacional 5 – Implementação do Plano Estratégico de Desenvolvimento do Turismo Regional: elaboração e implementação de projetos específicos, apresentados na etapa de elaboração do Plano Estratégico.

VII – Módulo Operacional 6 – Sistema de Informações Turísticas do Programa: tem como objetivo principal resgatar e reunir dados confiáveis e atualizados sobre os municípios e as regiões turísticas do país.

VIII – Módulo Operacional 7 – Roteirização Turística: a roteirização tem caráter participativo, voltado para a mobilização social e construção de parcerias, promovendo em nível regional, a integração e o compromisso dos atores envolvidos, concentração de negócios na região, a inclusão social, o resgate e a preservação dos valores culturais e ambientais da região.

IX – Módulo Operacional 8 – Promoção e Apoio à Comercialização: caracteriza-se pelo desenvolvimento das relações de mercado dos agentes locais. São estratégias para desenvolver os produtos turísticos e fazer que estes cumpram os objetivos de competitividade e sustentabilidade.

X – Módulo Operacional 9 – Sistema de Monitoria e Avaliação do Programa: depois de estabelecidos objetivos, metas, diretrizes e programas para desenvolvimento do turismo, estes devem ser monitorados e avaliados, visando ao constante aperfeiçoamento e adequação.

XI – Ação Municipal para a Regionalização do Turismo: descreve o histórico sobre o processo de municipalização do turismo no Brasil e a integração das atuais políticas e programas para o turismo ou para outros setores com foco no município. Sugere também os instrumentos do Programa de Regionalização do Turismo e aplicação destes, em âmbito municipal, para estruturar e qualificar a oferta turística existente, com vistas ao desenvolvimento local e regional, respeitando os princípios da sustentabilidade.

XII – Formação de Redes: apresenta os princípios dos modos de funcionamentos das redes para que os diversos atores espalhados pelas regiões turísticas possam na medida de suas necessidades e desejos, desenvolver projetos ou processos de rede de forma descentralizada e autônoma.

XIII – Turismo e Sustentabilidade: apresentam os passos para que os municípios das regiões turísticas se organizem com base nos princípios da sustentabilidade ambiental, sociocultural, econômica e político-institucional e destaca os benefícios que a regionalização e a consolidação de roteiros turísticos oferecem ao turismo brasileiro. As orientações contidas nesta coleção possibilitam o alcance dos objetivos propostos pelo Programa de Regionalização do Turismo, tais como a integração e cooperação entre os municípios, a ampliação e qualificação do mercado de trabalho, o aumento do tempo de permanência e do gasto médio do turista na região. A regionalização impulsiona uma melhor distribuição de renda, promove a inclusão social e possibilita a participação, no planejamento regional, dos municípios que não são dotados de potencial relevante para o turismo, fazendo com que estes busquem na agregação no processo de desenvolvimento do turismo, por meio de suas potencialidades, peculiaridades e capacidade produtiva.

Como resultado do Programa de Regionalização – Roteiros do Brasil, dentre tantos outros contemplados por todo o país, podemos destacar o do estado do Sergipe (nordeste do Brasil) como plano estratégico para o desenvolvimento em bases sustentáveis, dividido em quatro subprogramas: Planejamento e Gestão, Competitividade do Turismo, Infraestrutura Básica e Turística e Promoção e Apoio a Comercialização. Todos estes compostos por ações desenvolvidas com intuito de possibilitar a inclusão social e satisfazer os desejos dos turistas. Para diversificar a oferta turística do Estado também foram definidos uma rota e oito roteiros turísticos: Rota Aracaju - Xingó, Litoral Sul, Aracaju e Praias, Foz do Rio São Francisco, Trilhas de Pirambu, Trilhas nas Serras, Cangaço, Petróleo e Cidades Históricas, que oferecem atrativos naturais como trilhas, praias, esportes, história e cultura. (Sergipe, 2009).

6.2 – Caracterização Turística do Estado e da Região Metropolitana

O Estado Espírito Santo está dividido em nove rotas turísticas com os mais variados atrativos capazes de atender os mais diferentes perfis, que nesta pesquisa, serão mostradas detalhadamente em um subcapítulo adiante.

A Região Metropolitana é formada pela capital Vitória (uma das três ilhas-capitais do país), e pelos municípios de Vila Velha, Serra, Guarapari, Cariacica, Viana de Fundão.

O acesso à região se dá pelo aeroporto Eurico Sales, situado na capital, pela ferrovia Estrada de Ferro Vitória-Minas, e por duas importantes rodovias federais: a BR-101, que as regiões Sul e Nordeste brasileiros, além da BR-262 que liga Cariacica à capital mineira, Belo Horizonte.

Dentre os segmentos turísticos da Região Metropolitana se destaca o Turismo de Negócios. Duas das maiores bases industriais do país situam-se nesta região: A Companhia Vale do Rio Doce, situada em Vitória, que produz a pelletização de minério de ferro e a Arcelor Mittal Tubarão, que produz placas de aço, está situada no município de Serra. O Setor de comércio e de serviços também é outra atividade importante na região, com destaque para o comércio exterior e a distribuição de produtos em larga escala pelo Porto de Vitória. A região possui ampla rede hoteleira e centros de convenções.

No Estado do Espírito Santo, a Região Metropolitana possui vastos atrativos naturais que vão desde praias a montanhas. Nas cidades que compõe a região encontram-se parques ambientais, mangues, lagoas e cachoeiras. Esta região se destaca também pela diversidade de sua fauna marinha que possibilita atividades de mergulho e pesca oceânica, do qual Guarapari está entre um dos principais roteiros de mergulho do país, pois neste balneário, a poucos minutos da costa já é possível encontrar corais e naufrágios históricos.

A costa litorânea da região metropolitana é recortada por morros e elevações com vários mirantes naturais, como é o caso do Morro Mestre Álvaro, abriga uma das últimas áreas de Mata Atlântica de altitude do Espírito Santo, com 833 metros de altitude, de onde é possível ter a vista panorâmica de toda região. O Morro do Moreno, situado em Vila Velha, com 189,9 metros de altura, é ideal para saltos de parapente, asa-delta e para a prática de escalada. Do topo este morro é possível uma visão de três cidades: Vila Velha, Vitória e Serra. A Rampa do Urubu localizada em Viana, com 260 metros de altura possui uma vista privilegiada da região que abrange Viana, Vitória, Vila Velha, Cariacica, Serra e Domingos Martins, e oferece a opções de esportes radicais. Outro atrativo natural é o Monte Mochuara, em Cariacica,

formado por pedra de granito com 718 metros de altura, possui uma rica biodiversidade com morada de espécies ameaçadas de extinção. Foi tombado como patrimônio histórico-paisagístico.

Outro destaque turístico importante da região metropolitana é a arquitetura remanescente do período colonial que se destaca em templos e igrejas religiosas. O Convento da Penha, situado em Vila Velha em um penhasco de 154 metros de altura e a 500 metros do mar, está edificado o Santuário de Nossa Senhora da Penha, fundado em 1558. Tem em seu acervo a tela de Nossa Senhora das Alegrias, trazida de Portugal no século XVI. O acesso ao convento se dá por um caminho de pedras rústicas que margeia parte restante da Mata Atlântica.

Na capital, as edificações antigas contam a história do estado como o Palácio Anchieta, construção jesuítica do século XVI, hoje sede do governo Estadual. Está situado de frente para o mar, com vista para o Porto de Vitória, local onde guarda o túmulo do Padre José de Anchieta. A Catedral Metropolitana é outra atração de destaque, construída XX em estilo neogótico.

O turismo cultural capixaba está na gastronomia, nas manifestações folclóricas como as bandas de congo e nas festas religiosas. Outra importante atração turística é a Associação da Paneleiras de Goiabeiras, em Vitória, que produz as panelas de barro, utensílio de origem indígena que é feito manualmente há pelo menos 400 anos, patrimônio tombado pelo IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Também na capital, a Ilha das Caieiras, com uma bela vista da baía de Vitória, é um dos atrativos mais visitados, onde se encontram as desfiadeiras de siri que fazem um trabalho artesanal passado de geração a geração. Neste local é possível conhecer e saborear os pratos típicos do Estado como a moqueca e a torta capixaba.

Na Região Metropolitana de Vitória ainda podemos destacar outros atrativos como nas cidades que compõe esta região, como:

Vitória:

- Teatro Carlos Gomes, construído em 1927 a obra foi inspirada no Teatro Scala de Milão, na Itália, a cúpula tem estilo neoclássico.

- Santuário de Santo Antônio, construído na de 1960, possui três cúpulas. A arquitetura é em estilo barroco, sendo considerada cum réplica de um templo italiano do século XVI consagrado a Maria.
- Praia de Camburi, urbanizada e a mais conhecida da cidade, com cerca de 5 km de extensão, ideal para a prática de esportes como vela, kitesurf, pesca oceânica e outros.
- Praia da Curva da Jurema, com 800 metros de extensão de areias alvas e mar com águas calmas, é cercada por jardim de coqueiros. Sua orla urbanizada possui bares e restaurantes. Local onde se podem praticar os esportes aquáticos e passeis com barcos a vela.
- Parque Municipal Pedra da Cebola, é um lugar dedicado às caminhadas e o contato com a natureza. No local também possui um espaço cultural, casa de meditação, jardim oriental e mirante sobre um paredão rochoso, utilizado para alpinismo.

Vila Velha:

- Museu Ferroviário, na antiga Estação de Pedro Nolasco, construída em 1927, reúne um rico acervo que retrata parte da história das ferrovias do Brasil, como a Maria Fumaça, o vagão de madeira, o trole, o telégrafo, além de uma coleção de fotografias antigas.
- Praias da Costa, de Itapuã e de Itaparica, compõem uma orla contínua, localizadas a três quilômetros do centro da cidade. Estas praias têm alguns pontos de águas calmas e outros de ondas fortes.
- Barra do Jucu é uma antiga vila de pescadores, com praia famosa entre os surfistas que enfrentam as fortes ondas.
- Farol de Santa Luzia, situado entre o Morro do Moreno e a Praia da Costa, construído em 1870 na Escócia, inaugurado por Dom Pedro II no ano seguinte. Possui 12 metros de altura e emite sinais aos navegantes com um alcance de 16 milhas marítimas, servindo de orientação aos navios que atracam nos portos de Vitória, Vila Velha e Tubarão (Serra).
- Fábrica de Chocolates Garoto, fundada em 1929, iniciou suas atividades com a produção de balas e anos depois também com chocolates. A fábrica possui em Centro de Documentação e Memória que relata sua trajetória por meio de

objetos como maleta do caixeiro-viajante e as latas onde eram embaladas as balas, além de cartazes, imagens, vídeos dos produtos fabricados pela empresa desde o início das operações.

Guarapari:

- Principal atração da cidade são as 46 praias, dentre elas estão a Praia dos Namorados e a das Castanheiras que são divididas por enormes pedras, intercaladas por arrecifes, que durante a maré baixa foram-se piscinas naturais, o que as tornam atraentes para as crianças. Praia da Areia, com águas calmas e areia preta com composição monazítica, indica para tratamento de saúde.
- Enseada Azul é formada pelas praias de Guaibura, Bacutia, Mucumã e Peracanga, interligadas por areias brancas e finas, onde o mar permite boa visibilidade e a 300 metros da orla, o mergulho é uma possibilidade de ver um navio cargueiro alemão naufragado em 1942.
- Praia de Meaípe margeia uma antiga aldeia de pescadores. A praia tem ondas fracas e areia grossa e é toda contornada por castanheiras.
- Praia do Morro é urbanizada com 4 km de extensão, areia clara e fina, considerada uma ótima opção para o lazer.
- Parque Estadual Paulo Cesar Vinha, com área de 1.500 hectares, está situado numa planície litorânea. No parque há uma grande diversidade de ambiente como praia, lagoas, pequenas dunas e planícies alagadas, uma rica flora composta por orquídeas, bromélias e outras espécies típicas de restinga, assim como uma fauna variada como cotias, jiboias, quati, tamanduás e veados.

Serra:

- Casa do Congo Mestre Antônio Rosa é um espaço multicultural, lugar de permanente formação da consciência histórico-cultural, que contribui para o resgate e preservação das manifestações folclóricas do município. O espaço mantém um acervo que tem como objetivo divulgar o Ciclo Folclórico-Religioso de São Benedito, o padroeiro da cidade.
- Praia de Manguinhos tem águas calmas e ambiente bucólico. É recanto para a desova das tartarugas marinhas. O local possui vários restaurantes que servem os pratos típicos da gastronomia capixaba.

- Praia de Jacaraípe é o mais famoso balneário da Serra, possui calçadões em seus 6 km de extensão. É sede de campeonatos de esportes na areia e conhecido como point do surf, pois possui águas agitadas apropriadas para a prática deste esporte. No local ainda é possível um passeio pelas redondezas da Lagoa Juara e uma visita à Casa de Pedra, construída pela artista autodidata Neusso Ribeiro.
- Praia de Carapeus está inserida numa área de proteção ambiental (APA). Possui uma lagoa separa da praia por uma faixa de areia. É local de desova de tartarugas marinhas e da prática do surf.
- Distrito de Nova Almeida possui praias de águas rasas e quentes, onde os recifes formam piscinas naturais na maré baixa. A região possui também falésias onde se pratica o voo livre. Abriga ainda o mais visitado ponto turístico da cidade, a Igreja e Residência do Reis Magos construída pelos jesuítas, com a ajuda dos índios, tendo sido sua obra concluída em 1580. É tombada pelo IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Os sítios e fazendo nas redondezas da sede do município oferecem aos visitantes diferentes opções de lazer como trilhas ecológicas, passeios a cavalo, pescam e produtos caseiros.

Cariacica:

- Reserva Biológica de Duas Bocas está situada em uma área de 2.910 hectares, reflete a biodiversidade da Mata Atlântica e abriga a represa de Duas Bocas, inaugurada em 1950.
- Museu da Polícia Militar abriga em seu acervo de 960 fotografias e 600 objetos, inclusive os diversos tipos de uniformes utilizados pela Polícia Militar em várias épocas.
- O Congo de Máscaras é uma manifestação folclórica que reúne fé, história e cultura, realizada no Distrito de Roda D'água onde acontece a apresentação das bandas de congo.

Viana:

- Museu Ferroviário instalado na antiga Estação Ferroviária construída em 1895. O museu possui jardim paisagístico e sala de exposição Alvimar Silva, em homenagem ao poeta vianense.

- Casa da Cultura funciona em um casarão construído nos moldes da arquitetura açoriana. Uma das construções mais antigas do Estado.
- Cachoeira da Fumaça está localizada em um sítio do mesmo nome de propriedade particular, porém o local é aberto à visitação pública.

Fundão:

- Praia Grande com cerca de 5 km de extensão, apresenta em sua orla inúmeras formações de rochas e arrecifes. O local dispõe de diversos bares, restaurantes e pousadas. Suas águas favorecem a prática de esportes náuticos como a pesca submarina e os passeios de barco a vela.
- Parque Municipal do Goiapaba-Açu, que é uma área de proteção ambiental (APA), com 840 metros de altitude e 46 hectares e as trilhas da Onça Parda e do Viveiro.

6.3 – Estudo de Boas Práticas

6.3.1 – Boas Práticas da Cultura: o exemplo de Vila de Itaúnas/ES

Cabe aqui uma exemplificação da importância da cultura para uma localidade como destino turístico. A Vila de Itaúnas, principalmente por se tratar de uma comunidade tradicional de rica e autêntica herança cultural, será abordada nesta pesquisa como um exemplo de uma cultura “forte”, um dos principais atrativos desta localidade.

A vila apresenta um ambiente bastante atrativo para o turismo, pois reúne os recursos naturais caracterizados pelas dunas, praias e pelo Parque Estadual, rico em biodiversidade. Agregado a este atrativo, o seu patrimônio cultural representado pela história, manifestações folclóricas e o próprio estilo de vida dos moradores.

A pequena comunidade é distrito do município de Conceição da Barra, situada ao extremo norte do estado do Espírito Santo/Brasil, a 26 km da sede municipal e distante 270 km da cidade de Vitória, a capital do estado.

A vila, nos últimos anos, vem despertando interesse de turistas e estudiosos pela tranquilidade do lugar, pela propriedade de suas manifestações folclóricas, valores culturais e ritos religiosos tradicionais, rica história e atrativos naturais como o Parque Estadual de Itaúnas, composto por praias, restinga, manguezais,

remanescente da mata Atlântica, o rio Itaúnas e as dunas com mais de 30 metros de altura, que formam um sítio arqueológico.

As dunas se formaram no início dos anos 1970, escondendo o antigo vilarejo, devido ao desmatamento da mata Atlântica na região e a movimentação da areia. Alguns anos depois, os moradores se mudaram para a margem direita do rio Itaúnas, onde reconstruíram a nova vila, e hoje vivem do turismo e da pesca. Este fato despertou a curiosidade e a partir 1980 o turismo começou a movimentar a pacata vila, atraindo visitantes pela natureza e história local.

De acordo com registros (Bittencourt, 1989), a antiga vila se situava entre o rio e o mar, era habitada por descendentes de índios, negros e portugueses. A colonização da região se deu em 1554 quando aportou uma expedição portuguesa, dando início ao núcleo populacional. A forte presença dos negros na região se deve ao fato de que o comércio negreiro fez com que o norte capixaba concentrasse o maior número de escravos do estado.

No século XVIII, por questões políticas que envolviam o ciclo de mineração na Capitania de Minas Gerais, foi proibida a navegação do rio Doce. A proximidade da Barra de São Mateus (hoje a vila de Itaúnas) como esse rio, os ataques dos índios botocudos, as epidemias de malária, o fato de a região ter sido por muito tempo desconhecida e pouco povoada devido ao seu difícil acesso, formou-se um conjunto de fatores que contribuíram para o isolamento neste local. Por outro lado, devido à neste fato tornou possível a preservação dos seus recursos naturais, de sua identidade cultural, da característica de modos de vida tradicionais percebidos ainda hoje.

A identidade coletiva da comunidade de Itaúnas está no imaginário popular ligado à sua religiosidade, lendas e crendices. Muitos moradores, motivados pela crença, acreditavam que um dia, assim como as duas surgiram, também poderiam desaparecer. Pensavam que o acontecimento se deu pela “vontade divina” ou castigo causado pela troca do padroeiro da antiga comunidade, que havia optado pela mudança do santo negro, São Benedito, por um de cor branca, São Sebastião, o que não passava de uma crendice (Ricco, 2009). Por essa razão, posteriormente, os moradores adotaram os dois santos como padroeiras da vila.

A devoção a São Benedito chegou ao Brasil no século XVIII, e as festas em homenagem ao santo são uma das mais ricas manifestações folclóricas e religiosas

do estado do Espírito Santo. Os negros tiveram que adaptar suas crenças africanas à religião católica ensinada pelos portugueses, destacando-se a devoção por São Benedito, já que os negros identificavam-se com este santo pela sua cor e simplicidade.

Em Itaúnas, guarda-se ainda a velha tradição da *puxada e fincada do mastro* na frente da igreja durante as festas dedicadas aos santos padroeiros. Durante a procissão os fiéis vão cantando e dançando suas congadas ao som de instrumentos rústicos. São apresentados o Ticumbi, um auto teatral popular, conhecido como baile do congo em louvor a São Benedito; o Alardo que representa a guerra religiosa dos séculos XIV e XV pelo domínio da península Ibérica; o Reis-de-boi, em que seus integrantes saem às ruas visitando casas dos moradores cantando o “Abre portas”; o Jongo, uma espécie de “mandala” africana ou dança de roda.

No festejo que reúne todos estes folguedos, um grande número de turistas se mistura ao povo humilde, ingênuo e simples, que não se desconcentra nem mesmo aos olhares e às câmeras, pois não há intenção do “espetáculo”, e sim a vontade de expressão coletiva e o respeito aos rituais religiosos. (Ricco, 2009).

Neste cenário, a presença de turistas pode ser considerada uma nova realidade para as vivências tradicionais populares e possível fator de mudança social, principalmente no que se refere à dinâmica de construção e valorização. De acordo com Banducci Junior e Barreto (2003), o turismo passa, nesse caso, a ser um dos fatores que desencadeiam o processo de aproximação na valorização e no conhecimento do próprio passado.

É por meio da religiosidade que esse povo mantém viva todas essas tradições, afirmando que a identidade de Itaúnas tem muito a ver com a maioria de sua população negra e tradições de sua cultura de origem africana. Percebe-se nestas manifestações um fetichismo entre os orixás e os santos católicos porque os negros, chegados ao Brasil, notaram que havia santos invocados para os mesmo fins de muitos dos seus orixás e utilizam-se disso para representar as mesmas entidades. Nesse sincretismo afro-brasileiro, os moradores de Itaúnas praticam os seus costumes relacionados aos tratamentos de saúde com chás, banhos de ervas e raízes, complementando o tratamento com rezas e benzimentos, razões pelas quais as benzedadeiras são respeitadas até hoje.

Mazoco (2002) destaca que os negros, se miscigenando, absorveram e deram continuidade a vários aspectos da cultura indígena, locais onde os índios desapareceram fisicamente, mas sua cultura ainda é reproduzida pelos negros. Todos esses elementos da crença e fé existentes de Itaúnas conferem grande riqueza e significado à sua identidade, que está fortemente ligada às etnias que formam esse povo.

Outro atrativo importante da vila é o forró, ritmo musical característico da formação da antiga vila, em que era habitual, particularmente no período das festas religiosas, e que atualmente se tornou produto cultural bastante explorado no local, atraindo em particular jovens turistas de várias partes do Brasil.

O termo “forró” vem da redução da palavra *forrobodó*, que significa “arrasta-pé”. O forró pé-de-serra (um estilo do forró), tocado e dançado em Itaúnas, teve origem em meados da década de 1940, na região Nordeste do Brasil. Este ritmo é tocado por trios de zabumba, sanfona e triângulo. Em 1995 o vilarejo se projetou nacionalmente, quando grupos de forró que tocavam no local começaram a ganhar fama e caíram nos gostos de universitários de estados vizinhos do Espírito Santo.

Na atual vila os bailes de forró acontecem nas duas casas noturnas existentes dedicadas somente a esse ritmo, onde o consumo das bebidas como a “xiboquinha” e o “cipó-cravo” que se tornaram também tradicionais. Sendo assim, Itaúnas se tornou o reduto dos artistas consagrados que fazem parte da elite do forró brasileiro. A Prefeitura Municipal de Conceição da Barra estimula o aumento de turistas através da promoção do forró de Itaúnas, em que realiza desde o ano de 2000, o FENFIT – Festival Nacional do Forró de Itaúnas, evento que reúne bandas de todo o país, na baixa temporada para amenizar a sazonalidade no período do inverno (mês de julho), já que a vila está localizada no litoral e a alta temporada é efetivamente no verão, com a exploração da praia e a maioria das comemorações religiosas.

As vantagens econômicas do turismo são significativas para o crescimento local, em que os bens de natureza material e imaterial de Vila de Itaúnas, aliados à tranquilidade, o bucolismo, as facilidades geradas pelo baixo preço dos produtos e serviços razoáveis, desempenham papel de extrema importância na sua promoção. Nessa perspectiva, pode-se observar a presença de dois grupos de turistas em Itaúnas,

os chamados turistas exploradores, praticamente do turismo alternativo e praticantes do turismo de massa, bastante frequentes nos últimos anos na vila.

O encontro entre turistas e residentes provoca diferentes interações sociais e culturais. Tais interações e o resultado que elas produzem na vila, são perceptíveis pela forma que os moradores se mostram em contato com o turista e como a distinção tem levado à valorização do patrimônio cultural em Itaúnas. A identidade é a afirmação do “nós” diante dos “outros”, e nesse sentido, os moradores da vila mostram-se através do seu modo de pensar, agir e expressar, em sua devoção religiosa e em suas manifestações folclóricas e geralmente, se sentem respeitados e valorizados numa relação de harmonia com o visitante. (Ricco, 2009).

A percepção do lugar pelo turista, incluindo os aspectos de vilarejo, a rusticidade e simplicidade, a ausência do asfaltamento, a natureza, principalmente a rara beleza trazida pelas dunas (não comuns nesta região do país), vincula-se à identidade local associada às pessoas desta comunidade.

Partindo deste contexto e inserindo o turismo no dia a dia das tradições locais, a busca pela história e cultura que a atividade turística proporciona, auxilia de certa forma na preservação dos hábitos e costumes dos moradores neste local, revela a identidade cultural presente na comunidade. O turismo se apropria deste patrimônio cultural, mas ao mesmo tempo proporciona um retorno maior que o financeiro e incentiva a preservação. E ainda, pode ser observado, no que se refere às diferenças e troca de experiências com os visitantes, é que ocorre a valorização do patrimônio histórico e cultural pela própria população local, em que suas manifestações culturais e tradições são mantidas como forma de cultivar o passado e sustentar a sua identidade.

6.3.2 – Boas Práticas na Gastronomia

Acredita-se que a gastronomia no turismo tenha tido uma maior expressividade a partir de 1945, devido ao crescimento do turismo de massa em nível mundial. Um exemplo desta expressividade e que está marcada até os dias de hoje são os restaurantes turísticos franceses “Moulin Rouge” e Maxim’s, que aliaram espetáculos durante as refeições.

O Brasil, desde a sua colonização, pode ser considerado um país étnica e culturalmente plural. Ao longo de sua existência, devido à complexidade das relações culturais, em muitas situações, é chamado de “Brasis” para denominar as suas mais diversas culturas. É nessa mescla da diversidade e pluralidade que é está definida a identidade cultural brasileira, sendo considerado um dos países mais heterogêneos na área cultural. Dentro de tal complexidade, encontra-se a gastronomia brasileira.

Serão apontados aqui alguns exemplos de boas práticas da gastronomia no Brasil, em que restaurantes ou bares agregam valor ao seu produto, oferecendo ao seu cliente além do prato típico, algum tipo de evento relacionado com a cultura local, assim como alguns eventos gastronômicos nas cinco regiões do país.

Localizado na cidade de Fortaleza/CE (região Nordeste), o “Pirata Bar” destaca-se como exemplo local de empreendimento gastronômico brasileiro, que usa a tradição de somente abrir duas vezes na semana (segunda e sexta-feira), tornando “a segunda-feira mais animada do mundo”, conforme publicado no *The New York Times* (Routher, 2005), oferecendo petiscos tradicionais da culinária local durante os espetáculos musicais. Outro empreendimento turístico que atrai visitantes com a gastronomia é o “Zas Traz”, casa de espetáculos muito frequentada por turistas que visitam a cidade de Natal/RN (região Nordeste) que oferece petiscos tradicionais da culinária local durante os shows em que a casa apresenta os autos teatrais, folguedos e festejos típicos do folclore do estado do Rio Grande do Norte.

A aplicação do conceito “Economia da Experiência” na cidade de Belém/PA, na atividade turística possibilitou ao destino a formatação de produtos turísticos que valorizassem a interação com sua cultura, história e costumes locais. Como é o caso de um restaurante local que aliou à oferta da culinária regional o Açaí, alimento mais famoso do Pará, agregando valor, oferecendo ao turista a experiência de não apenas saborear uma tigela do produto, mas também processá-lo. (Brasil, 2010).

Sendo assim, a gastronomia faz parte da nova demanda por parte dos turistas de elementos culturais. Como patrimônio local, está sendo incorporada aos novos produtos turísticos, permitindo que as pessoas da própria comunidade sejam envolvidas na produção desses elementos, participando do desenvolvimento sustentável da atividade. (Santos, 1996, p. 469).

Também devem ser mencionados como elementos motivadores para o turismo, os festivais gastronômicos, que têm se tornado uma ótima oportunidade de se conhecer

nas novidades nesta área, assim como os novos profissionais e seus apoiadores no trade turístico. Este tipo de evento está, na sua maioria, associado a outras demonstrações artísticas ou culturais formando uma atração não apenas para os visitantes, mas para os moradores da comunidade, gerando renda e emprego para os habitantes da localidade onde é realizado o festival.

Em muitas regiões do Brasil, os festivais têm sido utilizados como forma de minimizar a sazonalidade do turismo:

- ✓ Festival do Vinho de Guaramiranga/CE (região Nordeste), mês de novembro;
- ✓ Festival da Sardinha da praia de Caponga, Cascavel/CE (região Nordeste), mês de junho;
- ✓ Festival de Gastronomia da Montanha, Campos do Jordão/SP (região Sudeste), mês de abril;
- ✓ Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes/MG (região Sudeste), mês de agosto;
- ✓ **Festival Gastronômico de Búzios/RJ (região Sudeste), mês de julho;**
- ✓ Festival Ver-o-Peso da Cozinha Paraense, Belém/PA (região Norte), mês de Maio;
- ✓ Festival Tempero no Forte, Mata de São João/BA (região Nordeste), mês de dezembro;
- ✓ Festival Gastronômico de Pirenópolis/GO (região Centro-Oeste), mês de junho;
- ✓ Mauá Gastronômico, Visconde de Mauá/RJ (região Sudeste), mês de maio;
- ✓ Marejada, Itajaí/SC (região Sul), mês de outubro;
- ✓ Festa da Colônia, Gramado/RS (região Sul), mês de abril/maio;
- ✓ Festival Gastronômico de Monte Verde/MG (região Sudeste), mês de abril;
- ✓ Festival do Pastel de Feira, Guarulhos/SP (região Sudeste), mês de setembro;
- ✓ Comida Di Buteco, Belo Horizonte/MG (região Sudeste), mês de abril/maio;
- ✓ Festival Gastronômico Restaurant Week, Vitória/ES (região Sudeste), mês setembro/outubro.

O Festival Ver-o-Peso é o maior evento gastronômico que valoriza a culinária do norte do Brasil. A região possui uma vasta disponibilidade de matérias primas utilizadas na culinária local que são pouco conhecidas no restante do país. Durante o evento, cozinheiros de todo o Brasil vão até Belém para interagir e trocar experiências com os

chefs locais. A programação inclui concurso do melhor prato do festival, feiras de produtores, aulas de culinárias, palestras, degustações, jantares. Todas essas atividades permitem aos participantes conhecerem ingredientes típicos da região Amazônica, como o tucupi, maniçoba, açaí, dentre outros.

Na região Nordeste do Brasil, a pequena vila de Praia do Forte no município de Mata de São João, litoral do estado da Bahia, sedia anualmente o Festival Tempero no forte, que oferece aulas-show, almoços e jantares promovidos por *chefs* do norte baiano, Salvador (a capital do estado) e convidados de todo o Brasil. O evento também promove cursos de capacitação e atualização de profissionais da área e apresentações artísticas e culturais que atrai pessoas das mais diferentes localidades.

No sudeste do país, o Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes reúne milhares de turistas que se dirigem à pequena cidade histórica para degustar os pratos de diferentes regiões de país, mas principalmente os pratos da culinária mineira como o feijão tropeiro, o tutu à mineira, o frango com quiabo e angu, e muitos outros. O evento conta com a participação de *chefs* locais, de outras regiões do Brasil e internacionais, restaurantes na praça, cozinha ao vivo, aulas teóricas e interativas, além de degustações. Há também apresentações culturais nas ruas e praças, tour gastronômico por restaurantes da região, montagem de restaurantes temporários. Nesse ano de 2017, a cidade organizou a 17ª edição desse festival.

O Festival Gastronômico de Pirenópolis no centro-oeste do Brasil oferece oficinas com degustações que são o carro-chefe deste evento dedicado à gastronomia típica goiana, com releituras de *chefs* regionais e de todo o país. Acontecem ainda oficinas de cozinha ao vivo para as principais refeições, aula-show, oficinas de agroecologia e agronegócios e ações de turismo, moda e tecnologias voltadas para a gastronomia. Durante o evento são realizadas diversas apresentações culturais pela cidade, com música e artes plásticas de autoria regional.

Representando a região sul do país, a Festa da Colônia, que apresenta as comidas típicas de Portugal, Itália e Alemanha que se misturam ao tempero brasileiro neste festival gastronômico e cultural. O evento traz um pouco do clima rural para a cidade de Gramado, onde há desfiles de carretas, apresentações folclóricas, exposições de produtos artesanais e a gastronomia típica preparada especialmente para a festa.

6.4 – As Rotas Turísticas no Espírito Santo: diagnóstico

Seguindo a tendência e evolução do mercado turístico, as rotas são cada vez mais apreciadas por turistas, assim como uma ótima ferramenta para a promoção de uma localidade. Segundo Espírito Santo (2004), Plano de Desenvolvimento do Turismo do Estado do Espírito Santo, o estado aderiu ao Programa de Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil, implantado pelo Ministério do Turismo, que propõe o desenvolvimento da atividade turística de forma regionalizada, com foco no planejamento coordenado e participativo.

Com base nesse programa foi desenvolvido o projeto “Rotas Turísticas”, num total de nove rotas para o estado do Espírito Santo, ligando os municípios próximos que possuem equipamento e ofertas turísticas semelhantes em um produto integrado.

São nove as rotas no Estado do Espírito Santo:

- **Rota do Caparaó** (Municípios: Jerônimo Monteiro, Alegre, Guaçuí, São José do Calçado, Dorcas do Rio Preto, Divino São Lourenço, Ibitirama, Irupí, Iúna, Muniz Freire e Ibatiba) – Esta rota é composta por esses 11 municípios localizados próximos à divisa dos estados do Espírito Santo e Minas Gerais. Tem como principal destaque o Parque Nacional do Caparaó, mas também agrega parte da Serra do Mar e da Mantiqueira, do Pico da Bandeira (3º mais alto do Brasil com 2.890m de altitude) e do Parque Estadual da Cachoeira da Fumaça. A rota se inicia por Alegre, município onde está localizado o Parque Estadual da Cachoeira da Fumaça e possui também muitos atrativos culturais. A cidade de Jerônimo Monteiro é propícia para a prática de esportes de aventura e na Fazenda Gironda pode-se conhecer a história no auge do ciclo do café e da cana. Depois vem o município de Muniz Freire situado no Vale do Guarani, onde os principais atrativos são as serras que rodeiam a localidade. Ibitirama é o município que possui a maior criação de trutas em cativeiro do Brasil, por isso o peixe é a base da exportação do Estado e da alimentação local. Seguindo para Dorcas do Rio Preto, o Pico da Bandeira é a principal atração, além das trilhas da Pedra Menina e do Pico Cristal. A rota segue para Divino São Lourenço, onde as corredeiras e as cachoeiras são os atrativos naturais, além das culturas africana, italiana, libanesa e turca

presentes na localidade. Próxima parada é na bucólica cidade de Irupi, que abriga a Pedra da Tia Velha, ideal para a prática de esportes radicais, como o rapel e outros. O próximo município da rota é São José do Calçado, conhecido pela prática de asa delta na Pedra do Pontão. Chega-se em Guaçuí, local onde o principal atrativo local é o Festival Nacional de Teatro. Em Iúna, cidade onde os turistas podem visitar Água Santa, Pedra do Pecado e a Sala dos Milagres, locais das peregrinações, pois está envolvido em mistérios, lendas e crenças. A rota finaliza em Ibatiba que tem como atrativos naturais a Pedra dos Três Pontões e o Pico do Colossus. O município comemora também no mês de setembro a festa do Tropeiro. Nesta rota existem dois circuitos, que abrangem as cidades do trajeto. O primeiro é o circuito **Caminhos dos Tropeiros**, composto por dez propriedades rurais, nos municípios de Ibatiba, Muniz Freire e Iúna, onde a cultura tropeira manifesta-se na culinária com o feijão tropeiro, linguiça caseira, carne de lata e mandioca com torresmo, e a agricultura familiar é um traço típico da região. O outro circuito é o **Caparaó Capixaba**, composto por 23 empreendimentos turísticos no entorno do Parque Nacional do Caparaó, envolvendo os municípios de Dolores do Rio Preto, Divino São Lourenço e Ibitirama.

- **Rota dos Vales e do Café** (Municípios: Vargem Alta, Cachoeiro do Itapemirim, Muqui, Mimoso do Sul e Marataízes) – Esta rota não é um produto para ser comercializado além das fronteiras capixabas, pois tem o objetivo é estimular o turismo dentro do próprio Estado. Retrata a época colonial e as tradições dos imigrantes libaneses, italianos e portugueses. A rota começa em Vargem Alta, que através do Agroturismo oferece produtos típicos da região, como pães, licores, cachaças, vinhos de frutas e o artesanato. Segue-se para Cachoeiro do Itapemirim, cidade do famoso cantor Roberto Carlos e do cronista da língua portuguesa Rubem Braga, A cidade possui potencial direcionado ao turismo de negócios, responde por 60% da produção nacional de mármore e granito, e local da Reserva de Cafundó, rica em fauna e flora. A próxima cidade da rota é Muqui que representa o maior sítio histórico do Estado, com 200 imóveis tombados, onde é possível rever parte da história do Espírito Santo, através da arquitetura. A rota agora aponta

Mimoso do Sul, local que possui o maior número de fazendas históricas do ciclo do café, além do Antiquário São Miguel e a Casa de Artesanato. Para finalizar a rota: Maratáizes, que possui 25 km de praias, mangues, falésias e lagoas. É o único município litorâneo da rota que teve importante contribuição para a economia do Estado, ao produzir açúcar e aguardente no século XIX.

- **Rota Caminhos do Imigrante** (Municípios: Cariacica, Itarana, Fundão, Itaguaçu, Santa Maria de Jetibá, Santa Leopoldina, Santa Teresa e São Roque do Canaã) – Esta rota proporciona um passeio pela região montanhosa do Estado, pontuando as colônias e a cultura dos imigrantes. Inicia-se pelo município de Cariacica, onde se destacam a Reserva de Duas Bocas e o Parque Estadual do Mochuara, tombado como patrimônio histórico-paisagístico. Daí segue-se para Fundão que é o único município da rota que situado à beira mar, onde o turista pode desfrutar das praias e também da área de proteção ambiental do Parque Municipal de Goiapaba-Açu. A rota segue para Santa Maria de Jetibá, onde se pode conhecer a cultura da comunidade do Tirol, além da Cachoeira do Véu da Noiva. Próxima cidade é Santa Tereza, terra de Augusto Ruschi, estudioso da biologia, especialista em beija-flores e orquídeas. O município abriga o Museu de Biologia Professor Mello Leitão, a Reserva Augusto Ruschi, e é também o berço da imigração italiana. Em Itarana, os principais destaques ficam para a Capela de Santa Luzia e a Pedra da Onça. Já em Itaguaçu os atrativos são a Igreja Matriz de Nossa Senhora Medianeira, a cachoeira do Christófari e a Pedra dos Cinco Pontões. Finaliza-se a rota em São Roque no Canaã, local famoso por seus alambiques, destaque também para as igrejas de Nossa Senhora das Graças e de São Pedro.
- **Rota Costa da Imigração** (Anchieta, Alfredo Chaves, Iconha, Piúma, Itapemirim, Maratáizes e Presidente Kennedy) – Assim como a Rota dos Vales e do Café, esta rota tem como estratégia principal incentivar o turismo interno, enaltecendo os imigrantes do Sul do Estado, que chegaram ao Espírito Santo pelo Porto de Anchieta, e destacar o turismo de aventura. O passeio começa pelo município de Anchieta que possui várias praias,

algumas onde se pratica os esportes náuticos e ainda, visitar o Santuário Nacional de São José de Anchieta que recebe turistas e peregrinos de várias partes do mundo. Muitos deles reproduzem os *Passos de Anchieta*, trajeto de 100 km (Vitória/Anchieta) que reconstituiu a trilha que o Padre Anchieta percorria em suas caminhadas quinzenais nos últimos anos de sua vida. A rota segue para Alfredo Chaves, região de muitas cachoeiras, onde se praticam diversos esportes de aventura. O próximo município é Iconha, conhecido como a capital estadual da banana, rica também em artesanato e pesca. Seguindo a diante chega-se em Piúma, conhecido como o município das conchas, dispõe de uma grande variedade de artesanato produzido deste material. As praias e o monte Aghá são os atrativos naturais do local. Já a cidade de Itapemirim tem como ponto turístico a formação rochosa O Frade e a Freira, onde são praticados os esportes de aventura, como o rapel, o voo livre e trilhas. Marataízes é a próxima parada da rota, local que possui praias, mangues, falésias, lagoas. A rota finaliza no município de Presidente Kennedy, que faz divisa com o estado do Rio de Janeiro, e tem como atrativo as praias.

- **Rota Imperial** (municípios: Vitória, Cariacica, Castelo, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Iúna, Ibatiba, Ibitirama, Irupi, Muniz Freire, Viana, Santa Leopoldina, Santa Maria de Jetibá e Venda Nova do Imigrante) – Esta rota foi construída por Dom João VI com recursos da Coroa Portuguesa. Insere o Espírito Santo no âmbito da Estrada Real reproduzindo caminhos abertos no início do XIX, com o objetivo de promover o comércio, a ocupação do território e o desenvolvimento regional, durante o período de exploração do ouro. Para controlar o trânsito de mercadorias no Brasil, a Coroa Portuguesa proibiu a abertura de estradas, decisão que mudou com a chegada da Família Real no país (1808). A rota foi oficialmente aberta (1814), e concluída (1816), definindo o intercâmbio entre as cidades de Ouro Preto, Minas Gerais e Vitória no Espírito Santo. O percurso era feito pelos tropeiros, pela imigração europeia, e mais tarde por Dom Pedro II. A Rota Imperial da Estrada Real inicia-se no Palácio Anchieta em Vitória, seguindo por todos

esses 14 municípios capixabas, onde se pode e identificar as propriedades culturais e naturais e ainda, ter contato com a história não apenas do Estado, mas também do país, até chegar a Ouro Preto/MG.

- **Rota do Mármore e do Granito** – (Municípios: Cachoeiro de Itapemirim, Nova Venécia, Vitória, Barra de São Francisco, Ecoporanga, Água Doce do Norte, Pancas, Baixo Guandu, Vila Pavão, Muqui, Rio Bananal, São Domingos do Norte, Águia Branca, Alegre, Atílio Vivácqua, Castelo, Conceição do Castelo, Linhares, Mimoso do Sul, Serra e Viana) – Essa rota foi criada em função da Feira Internacional do Mármore e do Granito, a partir do roteiro percorrido por compradores de pedras e profissionais do segmento. É a primeira rota turística voltada especificamente para o turismo de negócios no Brasil. O Espírito Santo é o principal produtor e o maior processador e exportador de rochas ornamentais do País. Responde praticamente pela metade da produção e das exportações brasileiras de rochas ornamentais e concentra mais da metade do parque industrial brasileiro. A capital Vitória sedia uma das duas edições da Feira Internacional do Mármore e do Granito, a Vitória Stone Fair Brasil e a outra edição acontece em Cachoeiro de Itapemirim, que é o maior polo processador do Brasil. No norte do estado, a extração e o beneficiamento do mármore e do granito estimularam o desenvolvimento dos municípios da Rota e incentivaram a criação de milhares de empregos.
- **Rota do Verde e das Águas** (Municípios: Vitória, Aracruz, Linhares, São Mateus e Conceição da Barra) – Esta rota é focada nas belezas naturais, praias, algumas delas desertas, reservas ecológicas, manguezais e lagoas, e ainda, permite ao turista conhecer a história dos municípios. Começando pela capital as opções são as praias, os parques Pedra da Cebola e o Moscoso, e uma visita ao centro histórico em que se destacam o Teatro Carlos Gomes, Palácio Anchieta, a Catedral e o Convento São Francisco. Aracruz é a segunda parada, cercada de atrativos naturais, que permitem a prática de esportes de aventura, abriga as reservas das tribos Tupiniquins e Guarani. A próxima é Linhares, a principal cidade da rota, com 64 lagoas que formam o maior complexo lacustre da Região Sudeste do país.

O mar de ondas fortes é apropriado à prática de esporte aquático. No distrito de Regência está localizado o Projeto Tamar que cuida da preservação das espécies de tartarugas-marinhas. O município também é o maior produtor de mamão papaia do Brasil. Segue-se para São Mateus, onde está à disposição do turista um rico patrimônio histórico-cultural composto pelo Porto de São Mateus e os casarões construídos nos séculos XVIII e XIX, tombados pelo Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. No litoral, a ilha de Guriri oferece praias de águas mornas, algumas semidesertas. A rota finaliza em Conceição da Barra, conhecida como a capital do forró do Sudeste, possui várias praias e apresenta uma forte cultura africana e se destaca na produção de artesanato com objetos em madeira. Em Conceição da Barra destaca-se o distrito de Vila de Itaúnas, onde está localizado o Parque Estadual de Itaúnas, que preserva uma variedade de ecossistemas integrados à fauna e flora, em que apresenta a principal característica uma praia com dunas de até 30 metros de altura. O parque faz parte da Reserva da Biosfera da Mata Atlântica que foi declarada pela UNESCO em 1992 como Patrimônio Humanidade. Além da praia e dunas, a vila é conhecida também pelo forró que atrai um grande público principalmente durante o festival no mês de julho e as festas religiosas no mês de janeiro que apresentam as manifestações folclóricas bastante apreciadas pelos visitantes. Esta rota apresenta três circuitos: O primeiro é o Circuito Encantos e Sabores do Campo de Aracruz, que passa por 21 propriedades e abrange a culinária e os costumes do local; o Circuito Turístico do Cacau e do Verde, em Linhares, que exalta a culinária rural encontrada nas fazendas de café da região; e o Circuito Turístico do Coco e das Águas de Linhares, onde se encontra o complexo de lagoas e o turista pode visitar as culturas do coco, pimenta-do-reino e a goiaba de mesa (fruta destinada ao consumo direto e não à comercialização da indústria).

- **Rota do Mar e das Montanhas** – (Municípios: Vitória, Viana, Domingos Martins, Marechal Floriano e Venda Nova do Imigrante) – Nessa rota o visitante pode apreciar as praias e em 40 minutos de viagem chegar à

região de montanhas. Começando por Vitória, a terceira capital mais antiga do país, fundada em 1551, rica em história. Possui praias como a da Curva da Jurema, Ilha do Boi e Ilha do Frade com águas calmas e cortadas por rochedos, a praia de Camburi, urbanizada com espaço para práticas esportivas. O próximo destino é Viana, que faz parte da região metropolitana da Grande Vitória, apesar de manter características de uma pacata cidade de interior. Na Casa da Cultura, é possível uma “viagem” ao passado através do acervo fotográfico e utensílios mobiliários. O Casarão, localizado na sede da cidade, é uma relíquia da arquitetura açoriana, que já hospedou o Imperador Dom Pedro II. O Agroturismo se apresenta com um passeio pelos sítios onde oferecem vários tipos de produtos caseiros, preparados artesanalmente, como tradição deixada pelos imigrantes portugueses, africanos, italianos e alemães chegados ao município no século XIX. Outra opção é a prática de esportes radicais como o trekking, voo livre, trilhas ou *motocross*, e ainda um mergulho no parque aquático com toboáguas e bicas d’água naturais. A próxima cidade é Domingos Martins que mantém preservadas as culturas alemã e italiana em sua gastronomia, no artesanato e na arquitetura. O Parque Estadual Pedra Azul é uma referência da região, possui trilhas e piscinas naturais e propicia o turismo de aventura. No município acontecem além das festas e comemorações típicas, eventos como: o Encontro Internacional dos Amigos do Vinho que reúne os maiores *someliers* do país; e o Festival Internacional de Inverno, que apresenta concertos musicais e atrai muitos visitantes e turistas. Marechal Floriano é próxima cidade da rota, onde uma das opções pode ser uma visita aos orquidários, o Nego Plantas e o Florabela Orquídeas. A culinária oferece pratos diversificados baseados na cultura alemã e italiana em restaurantes típicos e cafés coloniais. Finalizando a rota em Venda Nova do Imigrante, cidade conhecida pela famosa Festa da Polenta que preserva costumes e tradições italianas. Dentre os segmentos explorados se destacam o turismo de aventura, o ecoturismo e o Agroturismo que esta cidade é referência do turismo nacional. As propriedades rurais oferecem opções de uma grande variedade de produtos

caseiros como doces, geleias, pães, queijo, licores, e o turista tem a oportunidade de acompanhar os processos de produção dos alimentos e o dia-a-dia da vida rural. Esta rota possui nove circuitos: **Circuito Turístico Rural do Chapéu**, na Estrada do Chapéu, a uma altitude de 870 m, onde possibilita a vista da cidade e da capital, além de conhecer a culinária dos imigrantes alemães; **Circuito Turístico Rural do Galo**, na comunidade do Galo, inserido na Mata Atlântica, onde as opções de lazer estão ligadas à prática de esportes radicais; **Circuito Turístico Rural do Vale da Estação**, situado no Distrito de Santa Isabel, onde se iniciou a colonização da cidade de Domingos Martins, onde o turista pode adquirir produtos caseiros como bombons, doces, massas, embutidos, licores, além do artesanato, e apreciar as belezas naturais locais; **Circuito Turístico Caminhos da Roça de Afonso Cláudio**, destino que leva o turista ao pitoresco mundo do homem do campo, com suas tradições, simplicidade e bucolismo. Da cidade ao campo, são revelados antigos costumes preservados até hoje; **Circuito Turístico Vale do Verde de Marechal Floriano**, onde os empreendimentos rurais se desenvolveram e se adaptaram para receber os turistas que buscam o contado direto com a vida do campo; **Circuito Turístico: Orgânicos & Naturais de Domingos Martins**, situado na região de Pedra Azul, famosa por ser reconhecida como um dos três melhores climas do mundo, a briga a segunda maior cobertura da Mata Atlântica do país. No Distrito de Aracê, são várias as propriedades rurais comprometidas em oferecer uma gastronomia diversificada e saudável. É o primeiro circuito turístico brasileiro certificado pelo IBD – Associação de Certificação Instituto Biodinâmico (certificado de produtos orgânicos); **Circuito do Agroturismo de Venda Nova do Imigrante**, onde as pequenas propriedades oferecem ao turista a oportunidade de acompanhar o processo de produção de artesanato, biscoitos, cachaças, vinhos, queijos, defumados, socol, café, doces, balas, laticínios, cervejas artesanais, pães, massas e antepasto, além de poder vivenciar a cultura local; **Circuito Turístico Caminhos da Natureza de Castelo**, formado pelos quatro elementos essenciais da vida: o fogo

(Caminho do Forno), a água (Caminho das Cachoeiras), a terra (Caminho Sabores da Terra) e o ar (Caminho do Voo Livre). Este circuito se torna um destino perfeito para aqueles que buscam a integração plena e harmoniosa com a natureza; **Circuito Turístico da Uva e do Café**, este circuito em Vargem Alta, oferece uma “mistura de sabores”. Estão à disposição do turista hospedagem, restaurantes, pesque-pague, produção, degustação e venda de uvas *in natura* e derivados, além dos artesanatos e móveis rústicos em madeira.

- **Rota do Sol e da Moqueca** (Municípios: Vitória, Serra, Vila Velha, Guarapari e Anchieta) – Esta rota foi a primeira criada no Espírito Santo que apresenta um roteiro de praias e gastronomia, além de ser uma opção para quem procura turismo religioso e histórico. Na culinária capixaba destaca-se a Moqueca Capixaba e Torta Capixaba, pratos típicos feitos à base de frutos do mar, servidos em panela de barro, artesanato ligado às tradições indígenas. O trajeto começa em Vitória, onde é possível conhecer o patrimônio histórico cultural como a Catedral Metropolitana, o Teatro Carlos Gomes e o Palácio Anchieta. A capital possui várias praias, dispõe de variadas opções de restaurantes. A segunda opção é a cidade de Serra, possui características folclóricas do povo capixaba, que podem ser apreciadas através das manifestações culturais como a Festa de São Benedito reunindo tradições indígenas, africanas e portuguesas, assim como as Bandas de Congo que fazem louvores a este santo. As praias preservam características bucólicas, sendo indicadas para banhos de mar e algumas para a prática do surf como é o caso da Praia de Jacaraípe. Um dos destaques da cidade é o Mestre Álvaro, considerada uma das maiores elevações litorânea do Brasil. Através do Agroturismo o turista pode ter acesso aos produtos caseiros como licores, doces, biscoitos, geleias, cachaças e outros. A rota segue para Vila Velha, a cidade mais antiga do Estado que possui patrimônios como o Convento de Nossa Senhora da Penha, símbolo da fé capixaba, assim como a Igreja de Nossa Senhora do Rosário, a primeira igreja construída no Brasil. Aspectos históricos também podem ser apreciados no Farol de Santa Luzia e no Museu Vale do Rio

Doce. As praias da Costa, Itapoã e Itaparica, possuem pontos calmos que garantem o banho de sol e de mar e outros com ondas fortes apropriadas para a prática de esportes aquáticos. Município de Guarapari, conhecida como a Cidade Saúde pelas propriedades medicinais de suas areias monazíticas. Dispõe de ampla rede hoteleira, vários restaurantes e casas noturnas. Possui 46 praias onde é possível o turista fazer passeios de escunas ou utilizar os serviços de mergulho que possibilitam conhecer as biodiversidades marinhas da costa capixaba. O final da rota é o município de Anchieta, suas praias proporcionam ao turista praticar a pesca submarina e o *windsurf*. O turista pode conhecer a história não somente do município e do Estado, mas também parte da história do Brasil numa visita à Igreja de Nossa Senhora da Assunção abriga o Museu Nacional de Anchieta. No âmbito histórico-cultural é realizado “Os Passos de Anchieta”, caminhada que refaz o percurso do Padre José de Anchieta entre Vitória e Anchieta. Nesta rota, o Agroturismo é explorado principalmente nas cidades de Guarapari, Vila Velha, Serra.

6.5 – Proposta de implementação

O Brasil possui uma grande variedade de rotas em todo o país e no que se referem às rotas gastronômicas estão, em geral, diretamente ligadas aos atrativos ambientais ou histórico-culturais. No Espírito Santo existem nove rotas turísticas, como descritas no subcapítulo anterior, em que apenas uma delas, a Rota do Sol e Mar, privilegia a gastronomia local.

Refletindo os princípios de Coelho Neto e Azevedo (2014) que afirmam que os saberes culinários são uma figura de crenças, criatividade e valores de um povo, produto de um longo processo de construção e de reconstrução, desde a seleção de ingredientes até a produção, a valorização de certos pratos em detrimento de outros revelam e resumem a cultura local, e ainda, uma reflexão sobre as rotas gastronômicas que são itinerários que englobam atrativos ambientais, histórico-culturais de um ou mais destinos, com a combinação da gastronomia local, tornou-se

relevante a criação de uma rota que contemple a rica cultura gastronômica do Estado do Espírito Santo.

A pesquisa bibliográfica neste trabalho revelou que a Região Metropolitana de Vitória está inserida no Programa Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil, o que a inclui como região de infraestrutura básica e turística capaz de oferecer uma boa opção ao turista que a escolha como destino. Apesar de dominar o Turismo de Sol e Mar na região, é possível ainda visualizar, com o potencial de crescimento dos segmentos do Ecoturismo e do Turismo Cultural em que está inserida a gastronomia, como a aponta a pesquisa sobre a atividade turística realizada pelo Plano de Desenvolvimento Integrado de Turismo Sustentável do Polo da Região Metropolitana de Vitória / ES – PDITS (2012) que a grande motivação de deslocação dos turistas para o Espírito Santo são as praias do litoral capixaba, porém para aqueles que nunca visitaram o estado o maior atrativo é o segmento do Ecoturismo. Combinação que o Governo Estadual tem potencializado, pois o segmento de sol e praia é de difícil exploração nos períodos mais frios e chuvosos do ano, enquanto que o Ecoturismo apresenta-se quase que sem sazonalidade. Esta pesquisa também revela a importância do segmento do Turismo Cultural no estado em que se destaca a gastronomia, reconhecida por visitantes e turistas propensos a visitar as terras capixabas. Além disso, foram também identificados os monumentos históricos, sobretudo nos municípios de Vitória, Vila Velha e Serra, e dentre as tradições culturais destaque especial para o Congo. (Espírito Santo, s/d).

Face ao exposto e partindo do princípio da observação percebe-se a carência de uma rota que dê um maior destaque à gastronomia local. A vivência pessoal resultante de residência no Estado do Espírito Santo há mais de 30 anos e experiência acadêmica e profissional na docência em cursos técnicos de turismo possibilitou vivenciar a cultura das manifestações folclóricas e populares de várias cidades do estado como Vitória, Vila Velha, Serra, Guarapari, Marataízes, Fundão, Cariacica, Viana, Domingos Martins, Alegre, Muqui, Cachoeiro do Itapemirim e outras localidades, o que permitiu a formação de uma “bagagem” de conhecimento sobre as atividades culturais nesta região. Essa experiência da observação, já não mais com um simples olhar de turista, mas também com uma visão mais crítica de uma

turismóloga e docente, que esta pesquisadora se embasou e optou pela escolha deste tema.

Em uma dessas experiências, numa visita à Itaúnas foi possível vivenciar as comemorações da festa de São Benedito e São Sebastião com toda sua tradição, orgulho cultural da comunidade, onde as ricas e autênticas expressões da cultura popular são apresentadas, respeitando sua forte função social relacionada com a religiosidade e sua herança cultural. Sobre o processo cultural e outros processos decorrentes do turismo, Ricco (2009) afirma que, pode-se observar que muitas comunidades vêm recuperando suas tradições e preservando seu patrimônio cultural a partir do interesse e valorização pela turista, ao mesmo tempo em que possibilita a essas comunidades que se auto afirmem, fortalecendo sua identidade.

Uma reflexão sobre este a cultura forte e preservada na Vila de Itaúnas e outros exemplos sobre a gastronomia aliada a eventos históricos e culturais, apresentados neste mesmo capítulo, “Boas Práticas”, sustentaram e inspiraram a ideia de uma rota gastronômica que possa contribuir para valorizar a cultura na Região Metropolitana de Vitoria.

Com a possibilidade de, posteriormente, criar um produto turístico gastronômico na Região Metropolitana da Grande Vitória/ES, este trabalho foca-se na criação de uma rota gastronômica que destaque a gastronomia regional, principalmente os pratos típicos como a Moqueca e Torta Capixaba, Moqueca de Siri, dentre outros, que na maioria das vezes, se apresentam com ingredientes como o peixe e frutos do mar.

Esta rota teria como sugestão de nome “Rota dos Sabores Capixabas”, pois de acordo com Brasil (2014), se aceita internacionalmente que um dos requisitos básicos para articulação de uma rota turística é a existência de um tema principal, seja histórico, cultural, religioso, gastronômico, arquitetônico, arqueológico, ou de qualquer outra natureza. A maioria das rotas turísticas mais conhecidas internacionalmente, se identifica por um nome que faz referência diretamente ao tema que constitui sua essência, como por exemplo: Rota do vinho (Califórnia/USA, Austrália, França, Espanha, Portugal e outros); Rota dos castelos (Escócia, Alemanha, França, Irlanda, Portugal, e outros países); Rota do café (Colômbia, México, Brasil, e outros).

O que se pretende com a criação da Rota dos Sabores Capixabas é fazer com que percebam as particularidades deste local e a importância de valorizar, divulgar e preservar a cultura desse povo fortemente ligada às raízes indígenas com influência portuguesa e africana, que guarda uma rica diversidade de sabores e saberes, a partir da interação entre visitante e visitado, podendo ambos se beneficiar pela troca de conhecimentos e vivências.

6.5.1 Princípios Orientadores

Para que se possa compreender a intenção da rota proposta nesta pesquisa, a “Rota dos Sabores Capixabas”, cabe ressaltar o exemplo que vem sendo desenvolvido na Região Norte do Brasil, através da Rota das Emoções, um projeto criado em 2005, pelo SEBRAE, Ministério do Turismo e empreendedores da área do turismo local, que contempla 14 municípios de 3 estados, em uma só viagem para desfrutar das belezas naturais e culturais dos Lençóis Maranhenses no estado do Maranhão, Delta do Parnaíba entre o estado do Piauí e Maranhão, e Jericoacoara no estado do Ceará. A criação deste projeto teve como objetivo proporcionar ao visitante conhecer lugares de estados vizinhos com paisagens, animais e ecossistemas totalmente diferentes entre si, e que de certo modo, estava sendo pouco explorados pela atividade turística.

De acordo com o Ministério de Turismo (Brasil, 2014), rota é uma fórmula de desenvolvimento turístico baseado num sistema integrado para facilitar a desconcentração da atividade turística, com os seguintes objetivos:

- Conseguir uma distribuição territorial mais equilibrada dos visitantes e da riqueza gerada;
- Aumentar o tempo de permanência e do gasto dos visitantes;
- Estimular a economia das áreas menos desenvolvidas;
- Aumentar a notoriedade dos atrativos e recursos turísticos menos conhecidos;
- Reduzir a pressão sobre os atrativos principais;
- Minimizar os efeitos negativos da atividade turística;
- Aumentar a atratividade global / destino e de cada um dos seus componentes;

- Aumentar e fortalecer a capacidade competitiva e de Marketing;
- Estimular e favorecer a cooperação entre os agentes turísticos e as comunidades envolvidas.

O projeto Rota das Emoções, no período de 2008/2009, o SEBRAE e Ministério do Turismo atuaram as ações de instalação de governança regional da Rota, formatação de novos produtos, melhoria na qualidade das estruturas e serviços, articulação produtiva entre os elos da comercialização do produto turístico, promoção dos destinos integrados e realização de pesquisas no mercado-alvo.

No entanto, percebeu-se que para se desenvolver mais e melhor o turismo desta Rota, era preciso ir além da atuação já feita junto às empresas relacionadas diretamente com o turismo, ou seja, as melhorias devem ocorrer em todos os elos da cadeia e seus processos de relacionamentos. E entre 2009 e 2011 foi desenvolvido o projeto “Rotas das Emoções e sua Competitividade no Mercado”, com o objetivo de melhor se integrar no mercado nacional e internacional. Já o projeto de 2012 está focado em desenvolver e qualificar as empresas da Rota, com o objetivo de incrementar, de forma sustentável, este fluxo nacional e internacional.

Buscando elevar a competitividade e a sustentabilidade das pequenas empresas que atuam na Rota das Emoções, o projeto do SEBRAE para o roteiro irá estender a sua atuação em 2018/2019, para demais empresas que compõe a cadeia de valor do turismo do território, através de investimentos em ações de capacitação, consultorias, roda de negócios, participações em feiras e missões técnicas, beneficiando os pequenos negócios dos estados envolvidos nos roteiros.

O Ministério do Turismo espera que em 2020 (Brasil 2014), o turismo seja a principal atividade econômica da Rota das Emoções, que seja percebido como um destino turístico diferenciado, que ofereça a mais ampla oferta de experiências de lazer baseadas nos recursos naturais e culturais do território, através de um desenvolvimento turístico equilibrado e sustentável do ponto de vista ambiental, econômico e social. Almeja-se ainda que esta rota seja reconhecida como um exemplo de destino eficiente e competitivo, com um alto padrão de qualidade e com um alto grau de cooperação, de colaboração e de concertação entre os diversos agentes do setor público, do setor privado e da comunidade.

A visão construída em torno de alguns conceitos expressam os valores que caracterizam o modelo de desenvolvimento turístico da Rota das Emoções: a satisfação das motivações do consumidor através de uma ampla gama de produtos e serviços de qualidade, a busca de maior eficiência e eficácia em todos os componentes da cadeia de valor do destino através de um modelo de desenvolvimento competitivo e sustentável que requer a participação, a colaboração e a cooperação de todos os interessados, tanto do setor público e privado e da comunidade.

O uso da gastronomia como ingrediente na exploração turística, é interessante para os visitantes, pois oferece o acesso ao patrimônio cultural, possibilitando conhecer à história, à cultura e ao modo de viver de uma comunidade no formato de turismo cultural. É neste sentido que se justifica a criação de uma rota gastronômica, em que a discussão sobre o uso turístico das comidas tradicionais ganha relevância e deve ser fomentada, unindo reflexões teóricas e análise de exemplos reais.

A sustentabilidade sociocultural é extremamente importante para o desenvolvimento do turismo regional, pois é através dela que se pode alcançar a valorização do patrimônio histórico e cultural, preservando os costumes locais, de modo a incentivar a manutenção das tradições e da cultura popular, como as manifestações que envolvem a música, o folclore, as danças, o teatro, o artesanato, a gastronomia entre outras. Sendo assim é fundamental que os recursos sociais e culturais da comunidade envolvida por projetos turísticos sustentáveis e que estes sejam os próprios impulsionadores do desenvolvimento, uma vez que a conservação desses valores são a garantia do êxito da atividade turística. (Honey e Rome, 2001).

Neste contexto, cabe ressaltar a Ilhas das Caieiras, famosa pela pesca, pela gastronomia e pela cultura das desfiadeiras de siri, a comunidade é um dos bairros mais antigos de Vitória. Sua história é base da cultura capixaba e ajuda a contar os 466 anos da capital do Espírito Santo. A comunidade é conhecida também pelo famoso pôr do sol e pelo encontro do rio com o mar, se tornou também uma das referências da culinária capixaba. A região possui forte tradição na captura e no preparo de pratos típico à base de frutos do mar, como a moqueca capixaba, moqueca de siri, de caranguejo, de camarão e outros. São diversos estabelecimentos especializados neste tipo de gastronomia.

Em 2015, a Ilha das Caieiras se tornou um dos quatro polos gastronômicos de Vitória, através do Decreto Municipal nº 16 532, de 20/11/2015. A conquista é fruto de uma parceria entre Sindbares (Sindicato dos Restaurantes, Bares e Similares do Espírito Santo) /Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), Prefeitura de Vitória, SEBRAE/ES (Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas/ES) e empreendedores locais. O polo proporciona aos frequentadores o acesso a produtos e serviços diferenciados, infraestrutura de boa qualidade e atendimento por profissionais capacitados periodicamente.

Deve-se compreender também que a gastronomia por si só não é capaz de se tornar um atrativo turístico cultural, ela deve acompanhar a genuidade quanto o preparo de seus alimentos, mantendo assim a identidade de um povo e favorecendo a ideia de pertencimento a um determinado local, uma vez que para o turista não é apenas a degustação de iguarias que o atrai para o um destino, mas, também, a possibilidade de conhecer a matéria-prima local e o modo de fazer e, esse último item é muitas vezes mais importante e atrativo porque através dele se tem uma demonstração dos ritos nos modos de fazer e degustar alguma iguaria.

E, dessa maneira, a gastronomia desperta a curiosidade e o interesse por novas sensações, procurando manifestar sua cultura, ela proporciona a oportunidade na geração de renda e melhor qualidade de vida através da empregabilidade que oferece às comunidades locais, buscando alcançar a sustentabilidade. Assim “a gastronomia como patrimônio local está sendo incorporada aos novos produtos turísticos orientados a determinados nichos de mercado, permitindo incorporar os atores da própria comunidade na elaboração desses produtos, assistindo ao desenvolvimento sustentável da atividade” (Azevedo, 2010. p. 93).

A atividade turística é uma prática socioeconômica que tem na gastronomia uma ferramenta de grande valia para o desenvolvimento não apenas sob o olhar financeiro, como também na oportunidade de valorizar e preservar a cultura alimentar de várias regiões. A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural é utilizado para este fim em vários lugares do mundo, onde a mesma já é uma aliada como opção de produto turístico, fortalecendo a identidade de um povo.

6.5.2 Proposta de Traçado

A Rota dos Sabores Capixabas deve ser desenvolvida em um roteiro que inclui os sete municípios que compõe a Região Metropolitana: Vitória (capital), Serra, Vila Velha, Cariacica, Guarapari, Viana e Fundão. Esta região se apresenta com atrativos bastante variados, porém como ponto positivo para melhor aproveitamento deste potencial, são os pequenos deslocamentos a partir da cidade-capital, Vitória, portão de entrada da Região Metropolitana, que também possui a melhor infraestrutura turística no que se refere à rede de hotéis e restaurantes.

O acesso à cidade de Vitória pode ser realizado por via rodoviária (carro ou ônibus), ferroviária (trem) e aérea (através do aeroporto Eurico de Aguiar Salles), com conexões de voos entre os principais aeroportos internacionais do país, em que a duração de viagem varia de: Rio de Janeiro (45 minutos), São Paulo (1 hora e 25 minutos), Belo Horizonte (45 minutos), Salvador (1 hora e 30 minutos) e Brasília (2 horas e 10 minutos).

A rota proposta na Região Metropolitana segue o seguinte traçado:

➤ Vitória

O roteiro se inicia pela cidade de Vitória na parte da manhã, onde o percurso sugere visitas às praias da Ilha do Boi, Ilha do Frade, Curva da Jurema. Para o almoço a escolha é um saborear um prato típico como a Moqueca Capixaba, que pode ser de peixe, de camarão, de siri ou a torta capixaba, na Ilha das Caieiras, onde existem vários restaurantes onde ainda, o visitante pode conhecer a história do modo de vida baseado na pesca estuarina, avistar o manguezal que garante o sustento local e conhecer aspectos culturais como as desfiadeiras de siri enquanto tralhavam expostas ao público vão contando aos visitantes a história de sua atividade passada de geração a geração. O siri desfiado entra na composição de pratos típicos como a Torta Capixaba, moquecas de siri e casquinha de siri. Ainda no bairro Ilha das Caieiras é oferecido um passeio de barco em direção aos manguezais, onde é possível observar os caranguejos em seu habit natural. À tarde é destinada ao tour

pelo centro histórico da capital que compreende algumas construções de grande valor artístico, histórico e cultural como a Catedral Metropolitana de Vitória, Convento de São Francisco, Igreja do Rosário, Igreja de São Gonçalo, Capela de Santa Luzia, Convento do Carmo e Teatro Carlos Gomes. Ainda do centro da cidade, a visita segue para o Palácio Anchieta, sede do Governo Estadual desde 1798, onde até as primeiras décadas do século XVIII funcionou o Colégio de São Tiago, que teve a sua primeira ala construída em 1587, pelo Padre José de Anchieta. À noite é hora de degustar um petisco como a casquinha de siri, ou o peróa frito (prato de peixe tradicional à beira das praias capixabas) na orla da praia de Camburi, que dispõe de um calçadão urbanizado uma boa opção para uma caminhada noturna.

➤ Serra

A segunda opção é dedicada ao município de Serra, onde a visita se inicia pela orla de 23 km de extensão. A praia escolhida para o banho de mar é a de Jacaraípe, depois a direção é o balneário de Nova Almeida com uma parada na Casa de Pedra, construída pelo artista autodidata, com materiais encontrados na natureza morta. A visita segue para centro do balneário na Igreja de Residência dos Reis Magos, obra jesuítica do século XVI, tombada pelo Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Próximo à igreja a dica é conhecer os tradicionais Quindins de Nova Almeida, produzidos no mesmo local e pela mesma família desde 1950. Seguindo para a praia de Manguinhos para o almoço no Bar e Restaurante do Geraldo, um dos mais famosos restaurantes do estado, especialista de comida típica capixaba. Próximo destino é a sede do município, onde se encontra a Igreja Matriz Nossa Senhora da Conceição, sua construção data do período colonial no Brasil. A igreja, no mês de dezembro é palco tradicional da Festa de São Benedito, com apresentações das bandas de congo. Próximo à igreja está o Museu Histórico de Serra instalado no segundo piso do casarão que pertenceu à escritora e primeira mulher eleita deputada estadual no estado. No térreo do casarão está situada a Casa do Congo, onde se encontram fotos, imagens, documentos e instrumentos que conta a história das bandas de congo, a maior tradição cultural do município e do estado. Daí segue para o Distrito de São José do Queimado, onde ocorreu a insurreição dos escravos em 1829, as Ruínas de Queimados, considerado sítio histórico e cultural, composto pelas ruínas da igreja e pelos resquícios arqueológicos do povoado.

➤ Vila Velha

O destino é a cidade de Vila Velha, sede do terceiro maior evento religioso do Brasil em homenagem a Nossa Senhora da Penha, possuindo várias construções históricas a visitar como a Igreja Nossa Senhora do Rosário, o Forte de São Francisco Xavier de Piratininga, o Farol de Santa Luzia e o Convento da Penha, construído em 1558, sobre uma rocha de 154 metros de altura, de onde se tem a vista panorâmica das cidades de Vila Velha, Vitória e Serra. O convento foi tombado como Patrimônio Histórico e Artístico Nacional em 1943. A próxima parada é na Fábrica de Chocolates Garoto, fundada em 1929, oferece 70 produtos que na visita guiada estão disponíveis para degustação. Possui um Centro de Documentação e Memória com cartazes, caixas-arquivo, imagens, e as latas antigas que eram as embalagens das balas. Para o almoço o ponto é o Restaurante Atlântico na orla da praia da Costa que funciona desde 1967, onde além de poder saborear qualquer um dos pratos típicos capixabas, oferece uma nova opção no cardápio, o camarão no coco. Após o almoço um passeio pelas praias da cidade.

➤ Cariacica

A visita começa no Parque Natural Municipal Monte Mochuara, que possui cerca de 400 hectares e 718 metros de altitude, com grande área da reserva da Mata Atlântica, onde os visitantes podem encontrar espécies nativas e raras. Segue para o Sítio Colírio que possui piscina de água natural, peladinho no lago e trilhas ecológicas, em que uma delas leva ao mirante no ponto mais alto da propriedade. Próximo ponto é no Rancho Pedra Negra que oferece área com piscina de água natural, passeio a cavalo, produtos caseiros e o almoço com o prato típico da região preparado com a tilápia (peixe de água doce). Após o dia em contato com a natureza, seguindo de volta à Vitória a parada é no Museu da Polícia Militar com exposição de 600 objetos, dentre eles os diversos tipos de fardas utilizadas pela Polícia Militar em várias épocas, além de 960 fotografias.

➤ Guarapari

O município é conhecido como “Cidade Saúde” pela propriedade monazítica da areia de suas praias. Possui mais de 40 praias, porém o passeio fica restrito às mais famosas como a Praia do Morro, das Castanheiras e da Areia Preta, localizadas mais ao centro da cidade. A sugestão Guarapari é de um mergulho, em que as

operadoras oferecem um treinamento rápido para quem nunca mergulhou, também são oferecidos os equipamentos necessários. Outra opção é o passeio de escuna que possibilita conhecer várias praias pela perspectiva do mar. A visita segue para a Praia de Meaípe para um almoço no restaurante Gaeta a beira mar, especialista nos pratos típicos da gastronomia capixaba. Antes da saída de Meaípe, uma visita à Igreja Nossa Senhora dos Navegantes. De volta à Vitória, uma visita ao Parque Estadual Paulo Cesar Vinha, que possui um Centro de Vivências na entrada, onde se inicia a principal trilha do parque com distância de 2,5km que leva até à praia e em seguida para a Lagoa de Caraís, mas o parque também possui outras opções de trilhas menos extensas.

➤ Viana

O passeio em Viana se inicia na Cachoeira da Fumaça, localizada em um sítio de propriedade particular, aberto à visitação pública. Para o almoço a opção é o Restaurante Recanto dos Lagos, localizado em uma área de frente a um lago e rodeado de mata, a comida tipicamente de interior, com o almoço servido sobre o fogão à lenha. O espaço possui também área de lazer. Após o almoço a visita é no centro da cidade ao Museu Ferroviário, local da antiga Estação Ferroviária construída em 1895. Em seguida, a Casa da Cultura que funciona em um casarão, edificado nos moldes da arquitetura açoriana. A última paragem é na Fábrica de Cerveja Else, que produz a primeira cerveja artesanal capixaba a obter o registro no Ministério da Agricultura.

➤ Fundão

Encerrando a rota, um dia é dedicado ao banho de mar em Praia Grande, principal balneário do município, com cerca de 5 km de extensão, de águas calmas, sua orla apresenta inúmeras formações rochosas de arrecifes. No local há várias opções de bares e quiosques para saborear os peixes e frutos do mar. O Rio Reis Magos corta todo o município e se constitui na fronteira entre Fundão e Serra. Ao desembocar no mar entre Nova Almeida e Praia Grande seu estuário forma um mangue, conhecido como “berçário da vida”, onde os peixes desovam. De volta à Nova Almeida, ligada à praia Grande apenas por uma ponte, o almoço será no Restaurante Ninho da Roxinha, localizado no topo de uma colina com vista panorâmica para a Praia de Nova Almeida e Praia Grande, instalado em uma casa

rústica cercada de muito verde com área para lazer. Para encerrar a tarde uma passada na tradicional Sorveteria Domingos, que funciona no local há mais de 15 anos, oferece em seu cardápio sorvetes e 36 sabores de picolés, conhecidos como Ituzinho, pela forma redonda e tamanho superior ao picolé comum, produzidos sem conservantes e sem gordura vegetal.

6.5.3 A rota como valorização dos recursos turísticos

Na sociedade contemporânea, a alimentação devido à sua atratividade e importância se alia ao turismo, principalmente, utilizando-se dos elementos turísticos gastronômicos como as rotas e festas gastronômicas, restaurantes, locais de produção, mercados e pratos típicos regionais (Fagliari, 2005). Nesse sentido, a criação de uma rota gastronômica pode contribuir com o crescimento turístico da região, com foco nos atrativos naturais e culturais, tendo a gastronomia como alicerce desta atividade.

Para Barrera & Alvarado (2008), as rotas emergiram como uma possibilidade de ofertar potenciais recursos turísticos, assim como destacar elementos característicos da localidade, e ainda, dar maior relevância à cultura e à identidade dos destinos.

A gastronomia da Região Metropolitana de Vitória é marcada pela culinária tipicamente praiana, de pratos compostos por receitas que envolvem história, cultura e ingredientes à base de peixes e frutos do mar. A região oferece uma gama de pratos típicos, e uma grande variedade de restaurantes.

A criação da Rota dos Sabores Capixabas, sugerida aqui nesta pesquisa, propõe além do visitante poder saborear essas iguarias, também ter a oportunidade de vivenciar a cultura de cada município que compõe a rota, numa grande variedade de restaurantes desde os mais sofisticados aos mais simples.

Considerado o centro da gastronomia típica capixaba, a Ilha das Caieiras conta com uma grande comunidade de pescadores, localizado à beira do mangue, onde a maioria das famílias tira o seu sustento. A Ilha das Caieiras é um dos polos gastronômicos da cidade, onde o grande destaque são as Desfiadeiras de Siri,

atrativos culturais e gastronômicos, que abastecem o mercado regional de mariscos, bem como restaurante construído especialmente para a Associação de Pescadores e Desfiadeiras da Ilha comercializarem pratos típicos capixabas.

A atividade de desfiar o siri tem um sentido de legado cultural, pois se trata de uma tradição passada de mãe para filha. A iniciativa da criação de um restaurante surgiu a partir de uma necessidade de organizar a comunidade das Desfiadeiras de Siri no Bairro Ilha das Caieiras, a fim de agregar valores profissionais à tradição cultural das atividades de pesca.

O polo gastronômico da Ilha das Caieiras é um dos atrativos que a rota apresenta, em que os pratos típicos capixabas são oferecidos em toda a região, na particularidade cultural de cada município. Para Fagliari (2005), ao consumir um produto do turismo gastronômico, o visitante estará em contato direto com a cultura local e o modo de vida da população. Assim sendo, a gastronomia possibilita que os turistas interajam e se sintam parte da comunidade, se colocando no lugar do anfitrião. Uma das formas de transmissão desta cultura gastronômica ocorre através dos restaurantes de comidas típicas.

Considerando as potencialidades que a gastronomia capixaba oferece para desenvolver o turismo gastronômico, e que as rotas gastronômicas são instrumentos estratégicos de planeamento desta atividade, que busca através do seu desenvolvimento a sustentabilidade econômica e cultural, a proposta da criação da rota se torna oportunidade para se valorizar o turismo, a cultura, e principalmente a gastronomia com foco nos produtos típicos locais, a participação da comunidade, a valorização das identidades culturais da Região Metropolitana.

CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES FINAIS

Capítulo 7 – Conclusões e recomendações finais

Esta pesquisa nos permitiu compreender como a cultura pode ser um elemento fomentador do desenvolvimento da atividade turística. Concretamente, a gastronomia típica se apresenta como importante ferramenta na promoção do turismo gastronômico, uma vertente do turismo cultural, utilizando-se de produtos tradicionais reconhecidos pelos turistas como marca diferenciada de um destino.

O turismo gastronômico é uma atividade recente comparada ao desenvolvimento de outros segmentos turísticos. Em contrapartida, na última década tem evoluído potencialmente devido a uma consciência global, ações sobre preservação do Patrimônio Cultural Mundial, que tem sido valorizada em virtude da necessidade de reafirmação das identidades coletivas face às tendências de homogeneização e ao fenômeno da globalização, buscando um equilíbrio sustentado entre manifestações tradicionais e o progresso econômico e social.

O Patrimônio Cultural compreende não apenas as manifestações culturais, mas também os elementos que fundem a identidade de um grupo e aqueles que o diferenciam dos demais grupos. Esse Patrimônio Cultural Imaterial, de construção social, é passado de geração a geração através das tradições, cultos, ritos, que incluem usos e costumes, técnicas e conhecimentos próprios das comunidades, que inclui a culinária.

Refletindo sobre o quão necessário se tornam as ações de pesquisa, valorização e disseminação que possibilitem a preservação dos saberes e fazeres da gastronomia tradicional, não apenas com o intuito da manutenção e desenvolvimento da identidade local, mas também para contribuir para o fortalecimento das diferenças locais e para o desenvolvimento regional. Nesse sentido, este estudo propôs uma análise sobre esta temática e, como base nisso, criar uma proposta de uma rota gastronômica no Estado do Espírito Santo, privilegiando a Região Metropolitana composta por seus sete municípios: Vitória (capital), Vila Velha, Cariacica, Viana, Serra, Guarapari e Fundão, após concluir que nas nove rotas turísticas existentes no estado, apenas uma destaca a gastronomia como opção relevante.

Com relação ao plano pessoal, a vivência adquirida pela autora nos mais de 30 anos de residência na região proporcionou, através do contato direto com várias comunidades, a observação do sentimento de orgulho e de valorização que as populações locais dessas comunidades nutrem em relação à preservação de suas tradições. Tendo sido contagiada por esse sentimento, despertou o interesse pelo tema, buscando tanto pesquisar e reconhecer cada vez mais o legado gastronômico de nossos antepassados quanto disseminar este conhecimento para os alunos dos cursos técnicos de turismo, em que me mantenho docente desde 2006 na Região Metropolitana da Grande Vitória.

O Estado do Espírito localizado na Região Sudeste do Brasil, apesar de ser um dos menores estados brasileiros em extensão territorial, é rico em atrativos naturais, e também considerado um “caldeirão” cultural devido à sua formação populacional desde a colonização do Brasil, o que contribuiu para uma cultura diversificada, resultado da mistura de raça advinda de imigrantes de várias origens que com suas culturas se miscigenaram à cultura indígena, formando o que é hoje a cultura brasileira.

Percebeu-se na análise pela história da cultura no país e não diferente no estado do Espírito Santo, que as raízes culturais mais fortes estão ligadas aos índios, portugueses e africanos. Esta presença da influência indígena, portuguesa e africana está de modo bastante marcante na história da gastronomia no Brasil, que no Espírito Santo é um pouco menos atribuída aos africanos.

A atividade turística no estado do Espírito Santo é desenvolvida destacando-se o turismo de lazer, relacionado com sol e praia, devido à sua localização deste estado na região litorânea e seu clima tropical. O turismo cultural desenvolvido em terras capixabas está ligado às visitas a monumentos históricos principalmente na Região Metropolitana, e às manifestações folclóricas e religiosas.

Através deste estudo pôde-se perceber uma carência de roteiros gastronômicos no que se refere à atividade do turismo gastronômico desenvolvido nesta região. A gastronomia do estado, e principalmente da Região Metropolitana se apresenta através dos pratos típicos à base de peixe e frutos do mar, a maioria deles com origem indígena, portuguesa e africana em menor escala. A presença desses pratos típicos aliada à história e cultura forma um elemento atrativo do turismo

gastronômico bastante apreciado por turistas, mas ainda pouco explorado pelos destinos turísticos.

A partir desta perspectiva, e realizada uma análise sobre grande variedade de rotas desenvolvidas em outras regiões do Brasil, em que as rotas gastronômicas estão em geral, ligadas diretamente aos atrativos ambientais ou histórico-culturais, foi proposta a criação de uma rota gastronômica desenvolvida nesta pesquisa, envolvendo os nove municípios que oferecem todos esses atrativos, como Vitória, Vila Velha, Serra e Guarapari e os municípios de Viana, Fundão e Cariacica onde predominam os atrativos ambientais e o agroturismo.

Considerando o exposto acima, a potencialidade turística do estado, e outros fatores mencionados ao longo da pesquisa sobre a gastronomia e o turismo gastronômico, propôs-se então, a criação da Rota dos Sabores Capixabas para a Região Metropolitana de Vitória no estado do Espírito Santo. Esta rota surge como um exemplo teórico, com possibilidade de implantação futura na prática, para destinos que podem criar ofertas gastronômicas que venham a valorizar a cultura local, desse modo, contribuir para o desenvolvimento da comunidade, ao mesmo tempo em que agrega valor à oferta já existente nos destinos. A criação desta rota pode ser facilitada, pois o estado encontra-se inserido no Programa de Regionalização do Turismo – Rotas do Brasil, o que foi fundamental para a criação das nove rotas turísticas já existentes no Espírito Santo, norteados pelos princípios da sustentabilidade.

Espera-se que haja interesse dos órgãos públicos e atores envolvidos na Rota dos Sabores Capixabas, uma vez que desta possa vir a contribuir, enriquecendo e fomentando o turismo gastronômico da região.

BIBLIOGRAFIA

Bibliografia

Andrade, J. V. (2002). *Turismo: fundamentos e dimensões*. (8ª ed). São Paulo: Afiliada.

Azedo, P.G. (2010). A Gastronomia como marca identitária da cultura Sanfranciscana. *RDE – Revista de Desenvolvimento Econômico*. Ano XII, (ed. especial) dezembro de 2010, 20-24

Azevedo, M., & Neto, E. C. (2010). Turismo, Imagem Territorial e Gastronomia: o valor simbólico da culinária na atratividade de destinos turísticos brasileiros. *Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo*, 5 (2), 03-05.

Barrera, E. & Alvarado, O. (2008). Las Rutas Alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. *Gastronic Sciences – Food For Thought*, 3(8), 1-11.

Barreto, M. (2000). *Turismo e legado cultural: as possibilidades do planejamento*. Campinas/SP: Papirus.

Batista, C. M. (2005). Memória e Identidade: aspectos relevantes para o desenvolvimento do turismo cultura. *Caderno Virtual de Turismo*, 5(3), 27-33.

Batista, C. M. (2007). *Carnaval e Turismo em Ilhéus/BA*. Dissertação de Mestrado. Universidade Estadual de Santa Cruz e Universidade Federal da Bahia.

Bittencourt, G. (1989). *Notícias do Espírito Santo*. Rio de Janeiro: Cátedra.

Bosi, A. (1996). *Dialética da colonização*. São Paulo: Companhia das Letras.

Braga, V. (2004). Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. *Saúde em Revista Piracicaba*. 6 (13), 37-44.

Brasil. (1988). *Constituição da República Federativa do Brasil de 1998*. Brasília: Presidência da República – Casa Civil.

Brasil. (2003). *Segmentação do Turismo: marcos conceituais*. Brasília: Ministério do Turismo.

Brasil. (2007). *Programa de Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil. Conteúdo Fundamental: Turismo e Sustentabilidade*. Brasília: Ministério do Turismo.

Brasil. (2010). *Turismo Cultural: orientações básicas*. (3ª ed). Brasília: Ministério do Turismo.

Brasil. Ministério do Turismo. (2014). *Plano Estratégico de Desenvolvimento do Turismo Regional da Rota das Emoções – Produto V – Entrega dos Resultados*. São Paulo: THR, T4, Acciona.

Cascudo, L. C. (2011). *História da Alimentação do Brasil*. (4ª ed). São Paulo: Global.

Casilho, R. B. C. (2005). *Arte e gastronomia do Paraná*. Curitiba: Solar do Rosário.

Cotrim, G. (1998). *História Global, Brasil e Geral*. São Paulo: Saraiva.

Daemon, B. C., Neves, M. C. M. S., & dos Santos, E. F. (2010). *Província do Espírito Santo: sua descoberta, história cronológica, sinopse e estatística*. Secretaria de Estado da Cultura, Arquivo Público do Estado do Espírito Santo.

Espírito Santo (s/d). Região Metropolitana. Disponível em: <https://www.es.gov.br/turismo/regiao-metropolitana>

Espírito Santo. (2004). *Plano de Desenvolvimento do Turismo do Estado do Espírito Santo*. Vitória: Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico e Turismo.

Espírito Santo. (2012). *Plano de Desenvolvimento Integrado de Turismo Sustentável do Polo da Região Metropolitana de Vitória – PDITS* (2012). Vitória: Secretaria Estadual de Turismo.

Flagliari, G. S. (2005). *Turismo e alimentação: análises introdutórias*. São Paulo: Roca.

Fernandes, J. R. O. (2010). Muito antes do SPHAN: a política de patrimônio histórico no Brasil (1838-1937). In. Seminário Internacional Políticas Culturais: Teorias e Práxis. *Rio de Janeiro: Fundação Casa Rui Barbosa*.

Ferreira, A. B. H. (1986). *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira.

Ferreira, L. (2012). Itinerários Turísticos: um produto inovador determinante na visibilidade da oferta do destino. *Percursos & ideias – Revista Científica ISCET*, 2(3/4), 2-20.

Flandrin, J. L., Montanari, M. (1998). *História da Alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas. 5 ed. São Paulo: Estação Liberdade.

Hall, M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (2003). *Food Tourism Around The World: development, management and markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann.

Honey, M., A. Rome. (2001). *Protecting Paradise: Certification programs for sustainable tourism and ecotourism*. Washington: Institute for Policy Studies.

Hernandez, J. (2005). Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: Canesqui, A. M., & Garcia, R. W. D. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (s/d). Estimativas de população. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas-novoportal/sociais/populacao/9103-estimativas-de-populacao.html>

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (s/d). Ofício das Paneleiras de Goiabeiras. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/51>

Keesing, R. M. (1974). Theories of culture. *Annual review of anthropology*, 3 (1), 73-97.

Macedo, M. L., (1998). *A História da Gastronomia*. Rio de Janeiro: SENAC.

Machado, V. (2017, agosto 30). População do Espírito Santo cresceu 41% nos últimos 20 anos, estima IBGE. G1 Espírito. Disponível em: <https://g1.globo.com/espírito-santo/noticia>

Maciel, M. E. (2004). Uma cozinha à brasileira. *Revista Estudos Históricos*, 1(33), 25-39.

Manzato, F. (2005). *Turismo Arqueológico: diagnóstico em sítios pré-históricos e históricos no Estado de São Paulo* (Doctoral dissertation, Dissertação de Mestrado. Rio Grande do Sul, Universidade de Caxias do Sul).

Martins, C. (2003). *Identidade: percepção e contexto*. São Paulo: Roca.

Martins, U. (2006). A Culinária derivada da mandioca e sua utilização para o turismo no Ceará. *Monografia, Instituto Federal de Educação Tecnológica do Ceará*.

Martins, U. M. O. (2009). *A gastronomia portuguesa no Brasil: um roteiro de turismo cultural* (Master's thesis, Universidade de Aveiro).

Mascarenhas, R. G. T. (2009). *A diversidade gastronômica como atrativo turístico na região dos campos gerais do Paraná: um estudo de caso no município de Castro* (Doctoral dissertation).

Melander Filho, E. (2009). A Cultura Segundo Edward B. Tylor e Franz Boas. *Gazeta de Interlagos, São Paulo*, 13, 2.

Molina, S., Rodriguez, S. (2001). *Planejamento integral do turismo: um enfoque para a América Latina*. Editora da Universidade do Sagrado Coração.

Moletta, V. F. (1998). Turismo Cultural. Porto Alegre: SEBRAE/RS.

Montanari, M. (2008). *Comida como Cultura*. São Paulo: SENAC.

Morin, Edgar. (2010). *La cultura en tiempos de crisis. El sector cultural hoy: oportunidades, desafíos y respuestas*. Cartagena de Indias: Universidad Tecnológica de Bolívar.

de Oliveira, N. R. F. (2010). O campo das práticas e saberes alimentares a partir da agricultura familiar. *Extensão Rural*, (20), 113-146.

Oliveira, T. M. (2009). A Lei do Turismo – Lei 11.771 de 17 de setembro de 2008: um breve análise. *Revista Turismo em Análise*. São Paulo, 20, (2), 251-262.

OMT – Organização Mundial do Turismo. (2012). Global report on food tourism. Madrid: Untwto.

OMT - Organização Mundial do Turismo, (2001). *Introdução ao turismo*. Tradução de Dolores Martins Rodriguez Córner. São Paulo: Roca.

Paula, J. D., & Bastos, L. (2002). Fotointerpretação aplicada na otimização de rotas turísticas. *XII Simpósio Latinoamericano de Percepcion Remota*.

Pedeag, N. (2008). Pedeag 2007-2025–Região do Caparaó. *Vitória*, 284p.

Reinhardt, J. C. (2007). Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade. (Tese de doutoramento não publicada). Universidade Federal do Paraná, Brasil.

Ricco, A. S. (2009). Processos Culturais o Turismo nas representações da identidade em Vila de Itaúnas/ES. (Dissertação de Mestrado não publicada). Universidade São Marcos. São Paulo.

Rohter, L. (2005, fevereiro, 20). Slowing the pace along Brazil's Coast. *The New York Times*. Feb. 20, 2005. Disponível em: <https://www.nytimes.com/2005/02/20/travel/slowing-the-pace-along-brazils-coast.html>

Santos, C. N. (1996). Gastronomia e Turismo como vetores do desenvolvimento: Anais do 11º Seminário de Iniciação Científica da UESC. Santa Cruz/RS, Brasil: Universidade Estadual de Santa Cruz.

Schluter, R. (2003). *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph.

Sergipe. (2009). Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico, da Ciência e Tecnologia e do Turismo. *Regionalização do Turismo: roteiros do Brasil do estado de Sergipe*. Aracaju: SEDETEC.

Shenoy, S. S. (2005). *Food Tourism and the Culinary Tourist*. (Tese de doutoramento não publicada). Clemson/USA: Clemson University.

Sonati, J. G., Vilarta, R., Silva, C. C. (2009). Influências culinárias e diversidade cultural da identidade brasileira: imigração, regionalização e suas comidas. Mendes RT, Vilarta R, Gutierrez GL. (organizadores). *Qualidade de vida e cultura alimentar. Campinas: Ipes*, 137-147.

Swarbrooke, J. (2000). *Turismo Sustentável: Turismo Cultural, Ecoturismo e Ética*. São Paulo: Aleph.

Talavera, A. S. (2009). *Antropologia do Turismo: analogias, encontros e relações*. São Paulo: Aleph.

Tylor, E. B. (2005). *A ciência da cultura*. In: Castro, C. (org.). *Evolucionismo Cultural: Textos de Morgan, Tylor e Frazer*. Rio de Janeiro: Zahar. pp. 67-99. (Obra originalmente publicada em 1871).

UNESCO. (2003). *Textos base Convenção de 2003 para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial*. Paris.

UNESCO. (2005). *Convenção sobre a proteção e promoção da Diversidade das Expressões Culturais*. Paris.

UNWTO (1985). *The State's Role in Protecting and Promoting Culture as a Factor of Tourism Development and the Proper Use and Exploitation of the National Cultural Heritage of Sites and Monuments for Tourism*. Madrid.

Wolf, E. (2002). Culinary tourism: A tasty economic proposition. *Retrieved in June, 25, 2007*.

Woortmann, E. F. (2006). *A lógica e a Simbólica dos Sabores Tradicionais*. In *Gastronomia: Cortes & Recortes*, Araújo, W. M. C., Tenser, C. M. R. Brasília: SENAC.